SCHICHTOVA KUCHAŘKA

VYBRANÉ PŘEDPISY

1. DÍL
MOUČNÍKY

Veleváżené hospodyňky!

Denně musíte uváděti svá kuchyňská vydání v soulad s všeobecně citelným nedostatkem peněz. Máte svým rodinám poskytnouti vydatnou, zdravou stravu a při tom stále udržovati hospodářskou rovnováhu. To je nemalá odpovědnost a ženy dnes musí také více a lépe počítati nežli dříve. Spořádané hospodářské poměry jednotlivých domácností jsou základem silného státu. Patří tedy zajisté k nejvděčnějším úkolům dnešní doby, hledati s ženami nové cesty k udržení našeho národního hospodářství, neboť v domácnostech zůstává ještě mnoho cenných poznatků nevyužito.

Neutěšená léta státního nuceného hospodářství, ta těžká doba velkého nedostatku tuků a vajec, sice již dávno minula, ale v domácnostech širokých lidových vrstev jest za nynějšího zdražování poživatin stále ještě nemožno používati zase másla a vajec takovou měrou, jak předválečné kuchařské knihy předpisovaly. Dnes již také soudíme o výživnosti vajec a jiných poživatin jinak nežli před válkou.

Každá dobrá hospodyňka se dnes ve své kuchyni z úspory zříká na př. spotřeby zvířecích tuků, neboť ví, že rostlinné tuky jsou výživné, levnější a lehce stravitelné a že známé pořekadlo „Kdo šetří, má za tři“ uskuteční používáním Visanu a Ceresu.

Možnost upotřebení Visanu a Ceresu dává kuchařským knihám dnešní doby zcela nový směr. Oba tyto výrobky se připravují v jakosti stále stejné a bezvadné. Jsou levné a dobré a proto jsou nezbytné nejen v soukromé domácnosti, nýbrž i ve všech kuchyních, kde záleží na úsporné přípravě výživných a chutných jídel. Se stanoviska národního hospodářství a zdraví mají margarin Visan a pokrmový tuk Ceres neobyčejnou důležitost.

Uvážíme-li, kolikerým způsobem možno těchto výrobků upotřebiti, teprve pochopíme, jak bývaly dříve všechny ty kuchařské knihy neekonomické.

Myslíme tedy, že tento nový průvodce říší kuchařského umění přichází včas a bude vítán praktickým smyslem našeho moderního ženského světa. Hodláme tuto knihu vydati v několika dílech a podati v ní nejen přehledně sestavené dobré kuchařské předpisy, ale i rady, jak našich tuků používati. Doporučujeme, aby tento úvod nebyl čten povrchně, nýbrž pozorně; pak bude všech výhod našich výrobků náležitě využito.

Tato kuchařská kniha jistě vyhoví všem požadavkům vzdělané hospodyňky, poučí méně zkušenou ženu o všem, co jí třeba věděti a poslouží i těm nesčetným ženám výdělečně činným, kterým na vaření zbývá často jen jediná hodinka V dalším dílu přineseme prakticky vyzkoušené předpisy „minutové kuchyně“, abychom příliš zaměstnaným hospodyňkám ulehčili práci a zkrátili dlouhou námahu u žhavého krbu.

Naše dílo obsahuje jen prakticky vyzkoušené předpisy; ilustrace byly dělány podle zhotovených jídel a nejsou tedy snad pouhou výzdobou knihy, nýbrž důležitým jejím doplňkem. Slovo a obraz umožňují i nezkušené hospodyňce používati tohoto díla prakticky a dodávají mu obzvláštní ceny.

Doufáme tedy, že hospodyňky s radostí uvítají tuto Schichtovu kuchařskou knihu a najdou v ní spolehlivého, dobrého rádce.

Míry a váhy.

Zkratky: mandel — mdl, veletucet — vtct, tucet — tct, metrický cent — *q*, kilogram — *kg*, dekagram — *dkg*, gram — *g*, hektolitr — *hl*, litr — *l*, decilitr — *dcl*, centilitr — *ctl*.

Míry duté:
nové: 1 *hl* = 100 *l*, 1 litr = 10 *dcl* = 100 *ctl*; 1 *dcl* = 10 *ctl*.
staré: 1 vědro = 40 mázů, 1 máz = 4 žejdlíky.
Přeměna: 1 *hl* = skoro 2 vědra, 1 vědro = $^1/_2$ *hl*, 1 žejdlík = 0·35 litru; 1 *l* = 2$^4/_5$ žejdlíku, 1 máz = 1·41 litru

Míry číselné:
1 kopa = 4 mdl = 60 kusů
1 mdl = 15 kusů
1 vtct = 12 tct = 144 kusů
1 tct. = 12 kusů.

Váhy:
nové: 1 *q* = 100 *kg*, 1 *kg* = 100 *dkg* = 1000 *g*, 1 *dkg* = 10 *g*.
staré: 1 cent = 100 liber, 1 libra = 32 loty, 1 lot = 4 kvintle:
Přeměna: 1 víd. cent = 56 *kg*, 1 víd. libra = 56 *dkg*, 1 lot = 1·75 *dkg*, 1 kventlík = 4$^1/_3$ *g*.

Praktické pokyny o míře a váze.

1 *l* = 4 sklenice na vodu = 6—7 malých šálků
1 láhev vína = $^3/_4$ *l* = 7 vinných sklínek.
1 vinná sklínka = 6 lžic = $^1/_8$ *l*.
1 polévkový talíř = $^1/_4$ *l*.
Malý šálek = $^1/_8$ *l*.
Litr mléka nebo vody váží 1 *kg*
Obyčejný kávový šálek = 10 *dkg* mouky, 7$^1/_2$ *dkg* strouhané housky, 16 *dkg* krupice.
Vrchovatá lžíce = 25 *g* mouky, 34 *g* cukru, 35 *g* másla, 34 *g* krupice, 35 *g* rýže.

Slovník kuchařských vědomostí.

Aroma: příjemná vůně.
Aromatický: vonný, kořenný.
Aspik: masová huspenina nebo rosol na rozdíl od huspenin nebo rosolů sladkých.
Badián: koření z Číny.
Bechamel: bílá omáčka ze smetany a cibule, pojmenovaná podle svého vynálezce markýze Bechamela.
Bertrámový ocet: silný ocet z nati a kořenů byliny Anacychus officinarum.
Bobkový list: z bobku neb vavřínu bobkového, keře rostoucího v Levantu a j. v krajích středomořských. Bobkového listu se užívá v kuchyni k úpravě omáček a masitých pokrmů, hlavně zvěřiny.
Bouillon (buijon): silný, masový odvar.
Braise (brés): silná šťáva k dodělání masa a drůbeže.
Brukev: nesprávně kedluben, kedlubna (něm. Kohlrabi).
Burčák: mladé ovocné víno.
Camenbert (Kamenber): francouzská ves, kde byl vyráběn první camenberský sýr

Cibeby: rozinky sušené sluncem na révě; dovážejí se k nám hlavně z Řecka (korintky, sultánky), Malé Asie a Španělska.
Cmour (kal, kalovačka, rantaš, na Moravě varmuža): ssedlina, zbývající na dně nádoby po převaření másla. Skládá se ze soli, sražených bílkovin a tuku. Čím méně máslo vypráno a propracováno, tím více zbývá kalu. Užívá se ho na maštění pokrmů nebo na různé pečivo.
Consomme (konsom): silný masový odvar.
Corned beef: nasolené hovězí maso v krabicích.
Couler (kulér): pálený cukr.
Croquettky: brzlík obalený ve vejci a žemli a smažený na omastku.
Čeřiti: čistiti tekutiny. Roztopené kalné máslo se čeří přehřátím, kalné víno a rosol se čeří bílkem, mnohé tekutiny se čeří práškem z dřevěného uhlí.
Dejeuner (déžené): snídaně.
Desert (desér): zákusky podávané po hlavním jídle: jemné pečivo, ovoce, máslo a sýr.
Dietetická jídla: jídlo pro nemocné.
Diner (diné): hlavní jídlo, u nás oběd; úplně jedno, kdy je podáváno.
Dorec: mladá, čerstvá treska, ze všech nejchutnější a nejlepší; starší čerstvá treska se jmenuje kabeljau (kabljó), nakládaná do soli v sudech laberdan; na bidlech ve vzduchu sušená nebo nakládaná do soli a sušená na skalách sluje sušená treska.
Drob, droby: různě upravené útroby vepřové, na př. jaternice, jelita, tlačenka, klobásy atd.
Droždí: kvasnice.
Drůbky: útroby drůbeže nebo i drobné osekaniny, jako hlava, krk, nohy, křídla.
Duplikovati: marmeládou nebo jinou nádivkou spojovati po dvou piškoty, paštičky a j.
Dusiti: pozvolna vařiti v málo vodě.
Espagnole: španělská omáčka.
Fasonovati: do úhledného tvaru upravovati.
Filtrovati: mechanicky čistiti tekuté potraviny, nápoje a j. tekutiny.
Fondant: třená cukrová konserva.
Fricandeau (frikandó): jemně špikované řezy z kýty.
Fricassé (frikasé): telecí, jehněčí nebo drůbeží maso, rozkrájené na kousky a dušené s bílou, trochu navinulou omáčkou (podpouštkou).
Fritáty: vaječníky.
Garnýrovati: obkládati dorty, saláty a jiné pokrmy vhodnými přílohami zdobiti.
Gelatina (želatina): klí — jemná klihovatina (průhledné tabulky) z kostí a šlach k přípravě huspeniny a krémů.
Gelee (želé): sladká huspenina z ovocné šťávy.
Giardinetto (žardineto): ovoce, jižní ovoce, konfekty, bonbony, sýr a pod., které se předkládají po hlavním jídle.
Glace (glas): I. hustě svařený masový odvar. II. směs bílků, cukru a citronové šťávy, III. zmrzlina.
Háčkovati: vyjmouti ze zabité drůbeže, ptáků a ryb střeva háčkem. Střevo se u konečníku vyřízne, vsune se do něho háček a vytáhne. Obzvláště háčkujeme drůbež, chceme-li ji uchovati na delší dobu a nechceme ji hned vykuchati. Malé rybky, jako mřenky a pod. se vůbec nekuchají a smaží se jen vyháčkované
Haše: pokrm z jemně sekaného masa.
Humr: mořský rak.
Huspenina: masitý rosol.
Chaudeau (šodó): vinná pěna, která se podává jako omáčka nebo nápoj.
Kapary (kaprlata): poupata keře kapary.
Kardamom: koření do pečiva.
Karree (karé): maso od žeber ke kýtě.
Kaviár: připravuje se z jiker jeseterových ryb, žijících v evropských mořích
Kotlety: žebrové telecí, skopové nebo vepřové maso.
Kvas: kus těsta, zadělaný s droždím nebo jinou kvasivou látkou, aby zkynul a používá se ho k zadělání a rychlejšímu kynutí většího množství těsta, na př. na chléb

Kvasnice: drobnohledné houby, které se ve svlaženém cukru rychle množí a mění v kyselinu uhličitou a v líh. Tato proměna se nazývá kvašení. Dříve se užívalo do těsta řídkých kvasnic pivních, teď se užívá lisovaných, droždí.
Langusta: rak podobný humru.
Liptavský sýr: měkký sýr, který se připravuje v Liptově z ovčího mléka.
Lisovati: polotekuté omáčky, husté polévky, rozvařené ovoce a j. protříti jemným sítkem. Také z tuku, masa, škvarků a pod. šťávu vytlačovati.
Lunch (lunš): snídaně na vidličku rovná se jednoduchému obědu.
Maccaroni (makarony): velké rourkovité nudle, které se vyrábějí z rýžové nebo jemné pšeničné mouky s vodou nebo i s vejci zvláštními stroji: nejlepší jsou italské, zvláště t. zv. amalfi z okolí Neapole.
Majonésa: studená omáčka ze žloutků, jemného oleje nebo másla, octa a soli.
Maraskino (maraschino): jemný likér z roztlučených jader kyselých višní; připravuje se zvláště v Uhrách a v Dalmácii.
Marcipán: jemné pečivo z mandlí, mouky a medu nebo cukru.
Melange (melanž): I. směs zeleniny, II. směs zavařeného ovoce, III. směs zrnkové kávy, IV. rakouská káva se smetanou.
Nádivka: masitá směs ze sekaného masa, strouhané housky, vajec a koření.
Obalovati: panýrovati, něco ve vejci nebo rozpuštěném omastku namočiti a potom v strouhané housce nebo v mouce obaliti.
Opalovati nebo ožehovati: oškubanou drůbež nad živým ohněm rychle obraceti, aby se chmýří opálilo.
Ošlejch: zimní pór.
Panýrovati viz obalovati!
Papiloty: papírová pouzdérka k zakrytí holých kostí, n. př. u srnčí kýty a šunky.
Plumpuding: velmi těžký anglický puding, který se dělá většinou z tuku a rozinek.
Podpouštka: jest pikantní nakyslá omáčka k přípravě různých mas.
Pór: cibulovitá zelenina do polévky. Viz ošlejch.
Puding: moučník anglického původu. Anglické pudingy jsou příliš tučné, těžké; naše jsou lehčí, stravitelnější.
Purée (pyré): jemná sítkem protlačená kaše.
Ragout (ragú): masový pokrm z malých kousků masa a kořeněné omáčky.
Roastbeef: hovězí pečeně od žeber.
Salmi: jemné ragout z drůbeže nebo zvěřiny.
Souper (supé): večeře.
Šalotka (ořešec): malá francouzská cibule.
Zakloktati: omáčky, šťávy, polévky a j. p. zalíti záklechtkou, žloutky, smetanou atp., aby měly náležitou chuť a hustotu.
Zákusky: zpravidla desert podávaný po tabuli jako pochoutka.
Zalíti: vařicí tekutinu, zvláště kávu, přilitím trochy studené vody usaditi.
Zamoutiti, zakloktati moukou.
Zaostřiti: octem, citronovou šťavou nebo trpkým vínem dáti jídlu pikantní chuť.
Zápraška: jiška.
Závar: přísada, která se zavařuje do polévky. Jsou to buď vařiva, která se dostanou v obchodě: kroupy, rýže, ságo, krupice, maccaroni a j., nebo přípravky doma upravené: nudle, čtverečky, strouhanka, knedlíčky, noky, svítek a j.

Vaření cukru.

Abychom hospodyňky seznámili s přípravou polev, fondantu a pod., uvádíme zde přesný návod o různých stupních vařícího cukru a jejich pojmenování:

První stupeň jest chumáč. Vaříme cukr několik minut a namočíme do něho opěňovačku nebo lžíci; stéká-li cukr v chumáčích nebo ve velkých kapkách, jest v 1. stupni.

Druhý stupeň jest malá perla. Vaříme cukr ještě několik minut déle a ponoříme do něho rychle lžíci; táhne-li se mezi dvěma lžícemi nit, jest cukr ve 2. stupni.

Třetí stupeň jest velká perla. Táhne-li se po delším vaření nit, aniž se přetrhne a zůstane-li na ponořené špičce lžíce při niti viseti perla, jest cukr v 3. stupni.

Čtvrtý stupeň jest malý puchýř. Ponoříme za chvíli do cukru opěnovačku nebo ještě lépe drátěné očko a foukneme rychle do něho; objeví-li se malé bubliny, jest cukr ve 4. stupni.

Pátý stupeň jest velký puchýř. Ve vodě namočenou násadu vařečky ponoříme do cukru a potom rychle do studené vody; můžeme-li z cukru udělati kuličku anebo udělá-li se foukáním na drátěném očku do cukru ponořeném více puchýřů, jest cukr v 5. stupni.

Šestý stupeň je lom. Ponoříme násadu vařečky do cukru a potom hned do studené vody. Praská-li cukr při smáčknutí a láme-li se a nelepí, jest v 6. stupni. Má-li býti tohoto cukru použito k cukrování nebo jinak, třeba postaviti jen dno pánve do studené vody, aby cukr nezežloutl.

Sedmý stupeň jest pálený cukr (karamel). Vaříme-li cukr ještě déle, zežloutne a je v 7. stupni.

Na předení cukru se dá do hliníkové (aluminiové) pánve na př. $^{1}/_{2}$ *kg* cukru s $^{1}/_{4}$ *l* vody.

Čeřený cukr (rafináda): Svaříme $^{1}/_{2}$ *kg* cukru s $^{1}/_{4}$ *l* vody, sebereme pěnu, která se vyloučí na okraji nádoby a máme čistý čeřený cukr.

Žlutý cukr získáme, rozpustíme-li na ohni cukr bez vody a necháme jej zežloutnouti.

Pálený cukr. Na 5 *dkg* cukru dáme lžíci vody, necháme jej na plotně tmavě zhnědnouti, přilijeme kávový šálek vody a svaříme. Tento hnědý cukr možno uschovati v uzavřené láhvi na barvení tmavých omáček a polévek.

Co má každá hospodyňka věděti.

Nejdůležitější věci o rostlinných poživatinách, používaných do moučníků.

Cukr. Máme několik druhů cukru. Hlavně se prodává cukr třtinový a cukr řepový. Ve svém složení jest tento obojí cukr úplně stejný, oba druhy liší se jen tím, že třtinový cukr se vyrábí z východoindické cukrové třtiny, řepový cukr ze šťávy cukrovky.

Nejčistší druhy cukru prodávaného v obchodech jsou: rafináda, krystal, Farina, candis a Melis.

Med. Mimo čistý včelí med se prodává i mnoho padělků, na př. tak zvaný italský med, který je jen směsí třtinového cukru a fíkového výtažku. Aby med více vážil, mísí se často do něho škrobový syrup, gelatina nebo melasa. Abychom zjistili, je-li med padělán, polijeme trochu medu alkoholem, při čemž se čistý med rozpustí, cizí látky však se nezmění.

Muškátový oříšek jest plod muškátového stromu a dováží se k nám z ostrovů Moluckých. Mezi jádrem a slupkou jest oranžová nebo šarlatová dužinatá hmota, muškátový květ, který obsahuje více éterického oleje a jemného aroma nežli ořech.

Dobré ořechy musí býti kulaté, těžké a olejnaté a nesmějí se při strouhání drobiti. Červivé, poměrně lehké, nedosti aromatické ořechy nekupujme. Aby byly ořechy chráněny před červotočem, vkládají se před zasíláním na nějaký čas do vápenné vody; proto mívají ten moučný povlak, uhličitan vápenný. Také na Sumatře, Surinamu a Antilách se pěstuje muškátový strom s úspěchem, ale nejlepší ořechy se dovážejí stále z ostrovů Moluckých, kde se sklízejí v březnu, červenci a listopadu.

Skořice jest vrchní vrstvy zbavená kůra mladých větví skořicovníku, který roste na ostrovech Ceylonu, Javě a ve Východní a Západní Indii. Dobrá skořice má světlou barvu a jest tenká jako papír. Čím je hnědší a silnější, tím je horší.

Citron je plod citroníku, který se pěstuje v Italii, Malé Asii, ve Španělsku, Portugalsku, jižní Francii i jižním Tyrolsku. Kvete téměř celý rok a mnohdy mívá v téže době květy a polozralé i zralé plody. Řezají se dříve, než úplně uzrají, a to od konce července do polovice září, pak v listopadu a poslední v lednu. Citrony z první sklizně jsou nejlepší, nejšťavnatější, ale nejméně trvalé. Pro vývoz se hodí trvalé citrony řezané v listopadu.

Citronátem se v obchodu jmenuje zcukernatělá, nezralá, tedy zelená kůra velkého, sladkého plodu jedné odrůdy citroníku, citronátu, který se vyznamenává obzvláště silnou, dužinatou kůrou. Dobrý citronát musí býti průhledný jako roh, na jedné straně zelený, na druhé straně cukrovou polevou bílý a nesmí míti černých skvrn. Plody, které mívají často 2—3 *kg*, se daří jen v Italii a Španělsku.

Vanilka, jak se k nám dováží, jsou tobolky nebo plody orchidee, která roste v Mexiku v stinných vlhkých krajinách; své jméno dostala od Španělů, vainillas = lusky. Hodnota vanilky záleží na větším nebo menším množství měkké dužiny lusek, které mají jemné aroma. Mnohým továrním výrobám jest vanilka nezbytná. Poněvadž však potřebují z lusek jen jejich aroma, nalezly se prostředky a způsoby, kterými možno vanilkové lusky vůně zbavené učiniti opět prodejnými tím, že se potírají perubalsámem a benzoovou kyselinou, aby dostaly odňaté aroma. Dbejme tedy při nákupu toho, abychom dostali velké neporušené lusky barvy tmavohnědé, které jsou na omak měkké a suché, nikoli mastné a v kterých je hodně vonné dužiny. Povrch mají míti pokrytý bílými krystalky.

Ceresette jest jemně strouhaná dužina kokosového ořechu. Kokosové ořechy jsou plody kokosové palmy pěstované hlavně v Indii. Tam se štípají a zbavují tvrdé, hnědé skořápky; jádra se u nás čistí a strouhají na Ceresette. Je to výborná strouhanka, které možno použíti skoro všude místo strouhaných mandlí, ořechů a lískových oříšků. Hodí se obzvláště na sypání dortů a pečiva.

Správné používání našich tuků.

Správné používání našich tuků, co se týče druhu a množství, jest pro chuť a zdar pokrmů velmi důležité. Na pečivo možno použíti Visanu a Ceresu bez výjimky. Činí je chutné a lehce stravitelné. Na křehké těsto, loupavé těsto a veškerá těsta, která třeba připravovati v chladu, se používá Visanu. Také Ceresu možno použiti (vždy o 2 *dkg* méně), ale třeba jej rozstrouhati na struhadle, aby byl hladký. Potom jej můžeme hnísti a míchati jako Visan. Na máslové krémy, sardelové máslo a na všechny třené masy se doporučuje Visan. Na teplá těsta, kynuté těsto atd. jest Ceres stejně výborný jako rozpuštěný Visan, ale Schichtův omastek do pečiva má zde také své výhody. Na smažení koblih atd. se hodí jen Ceres. Při smažení třeba vždy dbáti toho, aby se tuk nepřehřál a nespálil. Rozpálíme-li Ceres, kápneme do něho po chvíli vody; zasyčí-li tuk při tom hodně, jest k smažení správně rozpálený. Pak se již tuk nesmí nechati prázdný! Smažené věci vyndaváme a dáme smažiti zase ihned jiné. Přehřátý nebo spálený tuk dává smaženému jídlu nedobrou chuť. Na osmažení zeleniny a vůbec na všechny pokrmy obsahující vodu vezmeme Ceres nebo omastek do pečiva. Zeleninu osmažujeme s počátku jen v málo tuku, až se voda vypaří. Potom přidáme ještě potřebný tuk. Při obalovaných pokrmech nebo omeletách třeba dbáti toho, aby se vkládaly jen do rozpáleného tuku, poněvadž v tuku nedosti horkém příliš nasáknou a přichytí se na formě. Ceres neobsahuje vodu jako vepřové sádlo a proto se doporučuje po usmažení řízků kápnouti do omastku trochu vody a nechati je v něm ještě chvíli pařit.

Jednoduché a vydatné moučníky.

Zdaření moučníků nebo pečiva záleží
1. na bezvadné a čerstvé jakosti potřeb,
2. na jejich pečlivém zpracování a
3. na stupni tepla, kterého pečení vyžaduje.

I. Knedlíky.

Obyčejné houskové knedlíky.

Potřeby: 8 žemlí, 16 *dkg* Visanu, 3 žloutky, 1 celé vejce, 10 *dkg* slaniny na kostky rozkrájené, trochu mouky, mléka a soli.

Příprava: Žemle nakrájíme na kostky a polijeme mlékem. Slaninu rozpálíme, až je průhledná, a sádlo slijeme. Mezitím třením zpěníme Visan s vejci, přidáme slaninu, namočené žemle a s trochou mouky vše zpracujeme na těsto. Knedlík volně zavineme do ubrousku, dáme do vařící vody, necháme $^1/_2$ hodiny vařit a potom jej rozkrájíme nití.

Poznámka: Nesmíme dáti více než lžíci mouky. Pozor, abychom nepřesolili!

Knedlíky třešňové, švestkové nebo meruňkové.



Potřeby: 25 *dkg* mouky, 5 *g* droždí, 4 *dkg* cukru, 4 *dkg* rozpuštěného Visanu, sůl, mléko a ovoce.

Příprava: Z uvedených potřeb uděláme tuhé těsto, které necháme trochu zkynouti, nakrájíme je na kousky a do nich zavineme třešně, švestky nebo meruňky. Knedlíky ještě na chvíli přikryjeme a pak je vaříme v slané

vařící vodě. Když jsou vařeny, posypeme je cukrem a strouhaným tvarohem a polijeme rozpuštěným Visanem.

Poznámka: Vyndané vařené knedlíky propíchneme špejlem, aby se nesrazily. Ovoce z těsta vyběhne, není-li dobře zabaleno.

Knedlíky krupicové.

Potřeby: 1/4 *kg* krupice, 1/4 *l* mléka, 1 vejce, 3 žemle, Visan, sůl.

Příprava: Krupici spaříme mlékem, trochu osolíme a necháme 1/2 hodiny státi. Pak nakrájíme žemle na kostky, usmažíme je na Visanu a vmícháme do krupice; naposledy přimícháme pečivový prášek a vejce. Z těsta uděláme knedlíky prostředně velké, uvaříme je v slané vodě, roztrhneme vidličkou a omastíme Visanem.

Poznámka: Vejce zakvedláme s trochou mléka a dobře zamícháme.

Noky.

Potřeby: 38 *dkg* mouky, 3 vejce, 1/8 *l* mléka, 1/4 *l* vlažné vody, lžička soli, pokrmový tuk Ceres do těsta.

Příprava: Na vaření noků postavíme slanou vodu. Z mouky, mléka, soli, vody a jednoho vejce uděláme zahoustlé těsto, jež tlučeme lžicí tak dlouho, až se dělají bubliny; pak je necháme 1/2 hodiny odpočinouti. Potom dáme vždy kousek těsta na prkénko navlhčené studenou vodou a seškrabujeme nožem do vařící slané vody malé noky. Když vystoupí na povrch, vyndáme je opěnovačkou na pánev, v níž jsme rozpálili Ceres. Když jsou noky hotové, polijeme je dvěma vejci rozkvedlanými trochou mléka a pečeme v rozpálené troubě. Můžeme však je z vody také dáti přímo na ohřátý talíř a posypati strouhanou žemlí smaženou na Ceresu.

Poznámka: Nůž na seškrabování noků musí být pokaždé navlhčen Dáme-li mnoho noků na sebe, slepí se.

Bramborové knedlíky I.

Potřeby: 7 *dkg* Visanu, 2 vejce, 18 *dkg* rozmačkaných bramborů, několik lžic krupice, sůl a strouhaná žemle.

Příprava: Utřeme Visan s vejci, přidáme brambory, sůl, krupici a tolik strouhané žemle, že můžeme z těsta udělati knedlíky. Možno jich použíti jako příkrmu i jako závaru do polévky.

Poznámka: Strouhaná žemle nesmí býti příliš hrubá.

Bramborové knedlíky II.

Potřeby: 4 žemle na krájení, 9 *dkg* Visanu, plný talíř vařených strouhaných bramborů, 2 vejce, sůl, 20 *dkg* mouky, strouhaná žemle.

Příprava: Nakrájíme žemle na malé kostky a osmažíme na rozpuštěném Visanu. Přidáme brambory, vejce, sůl, mouku, trochu vody a vypracujeme těsto. Uděláme 12—14 knedlíků, vaříme je ve vařící vodě 12—15 minut. Pozorně je vyndáme, posypeme strouhanou žemlí a polijeme rozpáleným Visanem.

Poznámka: Brambory musí být úplně vychladlé. Knedlíky se rozvaří, dáme-li do nich příliš vody.

Tyrolské špekové knedlíky.

Pro 8 osob.

Potřeby: 15 *dkg* slaniny, 5 *dkg* Visanu, 8 žemlí, 2 vejce, 1/2 *l* mléka, trochu soli, 1/2 *l* mouky, 6 *dkg* Visanu.

Příprava: Slaninu nakrájíme na kostky a rozpálíme ji, až je průhledná. Pak rozpustíme 5 *dkg* Visanu, dáme do něho na kostky rozkrájené žemle, osmažíme je a necháme vychladnouti. Rozkvedláme mléko s vejci, polijeme jím žemle, přidáme mouku a necháme odpočinouti, aby osmažená žemle nabobtnala. Pak vezmeme kus těsta, dáme doprostřed trochu sekané šunky a uděláme kulaté knedlíky, které vaříme ve slané vodě. Vařené knedlíky roztrhneme vidličkou, polijeme 6 *dkg* rozpáleného Visanu a podáváme se zelím nebo špinátem na stůl.

Poznámka: Sekanou šunku třeba do těsta dobře zavinouti, aby se knedlíky nerozvařily. Chutnají i bez nádivky výborně.

Italské knedlíky.

Potřeby: 10 malých žemlí, 10 *dkg* Visanu, 3 vejce, trochu mléka, petržel, trochu mouky.

Příprava: Žemle rozkrájíme na kostky a rozpustíme Visan, v němž usmažíme trochu jemně usekané petržele. Rozpálený nalijeme na žemle, zamícháme, pak lehce rozkvedláme 3 vejce s troškou mléka, zase zamícháme se žemlemi a přidáme tolik mouky, kolik je třeba na tuhé těsto. Z těsta uděláme knedlíky prostředně veliké, uvaříme je ve slané vodě, omastíme Visanem, posypeme parmezánem a můžeme je podávati jako příkrm ke každému masu.

Poznámka: Žemli nekrájejme na příliš velké kostky. Nakrájené kostky se ztratí, máčí-li se příliš dlouho.

Kynuté knedlíky.

Potřeby: 1 1/2 *dkg* droždí, 3/4 *l* mouky, 1 vejce, trochu soli, 6 *dkg* Visanu, malý šálek mléka.

Příprava: Z 1 1/2 *dkg* droždí, 2 lžic mouky a trochy mléka uděláme kvásek, který necháme zkynouti. Do mísy dáme mouku, zkynutý kvásek, vejce, mléko, trochu soli a vypracujeme tuhé těsto, jež necháme nejméně 2 hodiny kynout. Na vále uděláme 4 kulaté, stejně velké knedlíky, necháme je 1/2 hodiny odpočinouti a vaříme je v slané vodě 10—15 minut. Vařené knedlíky roztrhneme na čtvrtky a polijeme rozpáleným Visanem. Podáváme je s kompotem švestkovým, brusinkovým nebo s dušenými borůvkami.

Poznámka: Mouka musí být dobrá, krupičná a těsto pěkně vykynuté.

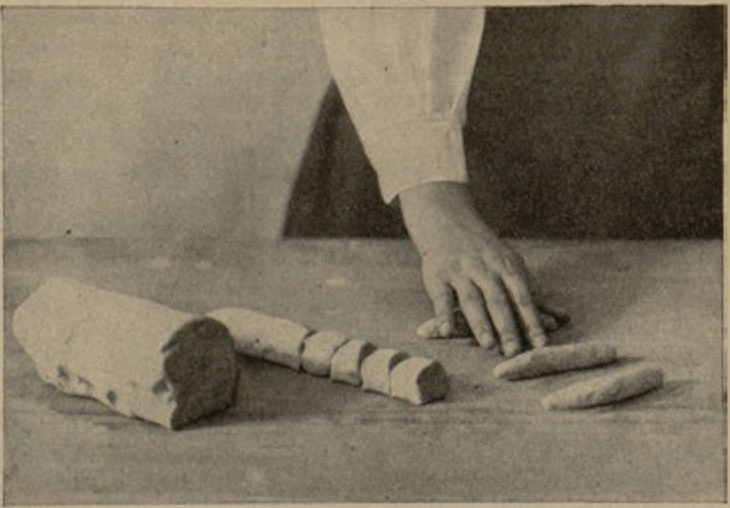
II. Bramborové pokrmy.

Bramborové šišky.

Potřeby: 1 *kg* vařených bramborů, 3 vejce, 1/2 *kg* mouky nebo 1/2 kg krupice, 15 *dkg* Ceresu nebo 10 *dkg* Visanu, trochu soli.

Příprava: Rozstrouháme vařené studené brambory, přidáme k nim celá vejce a vypracujeme na vále s moukou těsto. Z těsta nakrájíme malé kousky, uděláme z nich šišky na prst silné a smažíme je v rozpáleném Ceresu

do zlatohněda. Nebo dáme místo mouky $^{1}/_{2}$ *kg* krupice, vypracujeme těsto a uděláme z něho, jak shora uvedeno, šišky, které vaříme 2—3 minuty v slané vodě (vyplují-li na povrch, jsou uvařené) a zcedíme. Pak je dáme na pánev, obalíme v žemli smažené na Visanu a podáváme na stůl.



Poznámka: Nudle nesmíme převařiti, sice se slepí.

Bramborové vdolečky.

Potřeby: 8—10 velkých bramborů, 4 vejce, mouka, sůl, muškátový oříšek.

Příprava: Brambory uvaříme, horké oloupáme a vychladlé nastrouháme. Pak je zaděláme s 3 vejci, přiměřeným množstvím mouky, troškou soli a strouhaným muškátovým ořechem na tuhé těsto, z kterého uděláme vdolečky. Obalíme je ve vejci a strouhané žemli a usmažíme v Ceresu nebo Schichtově omastku do pečiva. Vdolečky pomažeme tvarohem a posypeme skořicovým cukrem.

Poznámka: Vdolečky možno plniti také sekaným masem. Smaží-li se vdolečky příliš rychle, žemle opadá.

Bramborový nákyp.

Potřeby: Brambory, 3 vajíčka, Ceres, mléko, cibule, sůl.

Příprava: Nakrájíme syrové brambory na koláčky a dáme je na $^{1}/_{4}$ hodiny do studené vody. Pak dáme osolené koláčky s troškou Ceresu lehce dusiti, vyndáme je na mísu, polijeme mlékem s rozkvedlanými vejci a pečeme je půl hodiny v rozpálené troubě. Při tom dáme na nákyp kousky Ceresu, sůl a pepř. Nákyp podáváme na míse, v které se pekl.

Poznámka: Možno přimíchati i houby krájené na jemné kostičky a posypati strouhanou žemlí. Nákyp musí míti dostatek vrchního žáru, jinak zůstane na povrchu bílý.

Bramborové omelety.

P o t ř e b y: 1 *kg* brambor, 15 *dkg* mouky, jedno vejce, sůl, Ceres.

P ř í p r a v a: Uvaříme brambory, oloupáme a teplé rozmačkáme, pak je prohněteme s moukou, vejcem a přiměřeným množstvím soli na tuhé těsto, z něhož vyválíme tenké omelety ve velikosti talíře a rychle je usmažíme na omeletové pánvi v horkém Ceresu. Omelety namažeme marmeládou, svineme, posypeme cukrem a dáváme horké na stůl. Můžeme je podávati také suché a servírovati k nim brusinky, což je velmi pikantní.

P o z n á m k a: Brambory třeba rozmačkati horké nebo je protlačiti sítkem, aby nebylo těsto krupicovité. Omeleta je příliš mastná, pečeme-li ji na slabém ohni.

Omelety, nákypy, rýžové a krupicové pokrmy atp.

Čokoládová omeleta.

P o t ř e b y: 3 vejce, $^1/_4$ *l* mléka, 2 *dkg* Visanu, 8 *dkg* mouky, 3 *dkg* cukru, 2 tabulky čokolády, rybízová marmeláda, čokoládový fondant (viz fondant).

P ř í p r a v a: Žloutky v mléce zakvedláme s moukou, cukrem a rozpuštěným Visanem, potom přimícháme změklou čokoládu. Omeletu upečeme v troubě na pánvi Ceresem dobře vymazané, naplníme ji marmeládou, svineme a polijeme čokoládovým fondantem.

P o z n á m k a: V troubě změklou čokoládu jest dobře utříti s mlékem.

Sněhová omeleta.

P o t ř e b y: 2 vejce, 1 lžíce cukru, půl lžíce mouky, $^3/_8$ *l* mléka.

P ř í p r a v a: Z bílků ušleháme sníh, přimísíme lehce cukr, mléko a mouku a zlehka upečeme na omeletové pánvi.

P o z n á m k a: Mléko musí býti dobře zamícháno, aby se omeleta nepřichytila na plech; pánev třeba vymazati dobře Ceresem. Je-li Ceres ještě málo rozpálen, omeleta se trhá.

Lívanečky.

P o t ř e b y: $^1/_2$ *kg* mouky, 3 vejce, 2 *dkg* droždí, 4 centilitry mléka, 5 *dkg* Visanu, Ceres.

P ř í p r a v a: Do vlažného mléka zakvedláme droždí a žloutky, zakloktáme do něho mouku, rozpuštěný Visan a na konec přidáme z bílků ušlehaný sníh. Těsto dáme na teplé místo zkynouti. Mezitím si připravíme lívanečník a dobře jej vymažeme rozpuštěným Ceresem. Když je rozpálený a těsto dobře vykynuté, dáme do každého důlku 2 lžíce těsta. Jsou-li lívanečky po jedné straně pečeny do zlatova, pomažeme je m a š l o v a č k o u horkým Ceresem a vidličkou obrátíme. Pečené lívanečky pak dáme do trouby. Posypeme je buď cukrem se skořicí nebo pomažeme marmeládou. Podávají se teplé.

P o z n á m k a: Při pečení se již nesmí těsto míchati. Lívanečky jsou mazlavé, pečeme-li je příliš rychle.

Císařský trhanec.

P o t ř e b y: $^1/_2$ *l* mléka, 2 vejce, 5 *dkg* cukru, 6 lžic mouky, špetka soli.

P ř í p r a v a: Rozkvedláme vejce v mléce a přidáme ostatní potřeby. Vymažeme dobře pánev Ceresem a zaprášíme moukou, vložíme do ní těsto, upečeme je, roztrhneme hned vidličkou, posypeme cukrem a neseme na stůl.

P o z n á m k a: Mouku třeba vždycky hladce vymíchati s trochou mléka, pak teprve ostatní přimíchati. Peče-li se trhanec pomalu, příliš zkřehne.

Žemlový trhanec.

P o t ř e b y: 6 žemlí nebo rohlíků, trochu pečivového prášku a mouky, 2 vejce, $^1/_2$ *l* mléka, Visan.

P ř í p r a v a: Žemle nakrájíme na malé kostičky. Do mléka zakvedláme vejce, smísíme trochu pečivového prášku s moukou a přimícháme žemlové kostičky. Těsto nalijeme do pánve vymazané Visanem, opečeme trhanec pěkně do zlatožluta po obou stranách a roztrhneme jej vidličkou. Dáme trhanec na mísu, posypeme jej vanilkovým cukrem a podáváme k němu kompot.

P o z n á m k a: Aby se trhanec nepřichytil, třeba pánev dobře Visanem vymazati.

Žemlový nákyp.

P o t ř e b y: 6 žemlí, $^1/_4$ *l* mléka, 2 vejce, sůl, cukr.

P ř í p r a v a: Žemle nakrájíme na kostky a dáme do pánve Visanem dobře vymazané. Mezitím rozkvedláme vejce v mléce s trochou soli a cukru a polijeme tím rozkrájené žemle. Nákyp upečeme v dosti horké troubě do zlatova a podáváme jej horký

P o z n á m k a: Než podáváme horký nákyp na stůl, ještě jej jednou pocukrujeme. Nevymaže-li se dobře pánev Visanem, je nákyp na spodu hnědý.

Rýže s třešněmi.

P o t ř e b y: 20 *dkg* rýže, 12 *dkg* Visanu, 10 *dkg* cukru, 3 vejce, trochu bílkového krému, 1 *l* mléka, citronová kůra.

P ř í p r a v a: Rýži dusíme do měkka v litru vařícího oslazeného mléka, až je dosti suchá a nabude. Pak utřeme Visan s cukrem, přidáme žloutky, špetku strouhané citronové kůry a přimícháme vychladlou rýži, pak zvolna přimícháme sníh ze 3 bílků. Polovinou rýže vyložíme Ceresem vymazanou porculánovou formu, na rýži dáme vrstvu třešní a druhou polovinou rýže vyplníme. Na povrch nastříkáme trochu bílkového krému a rýži pečeme v troubě při prostředním ohni.

P o z n á m k a: Rýže musí býti s třeným Visanem dobře promíchána, poněvadž se jinak sníh špatně mísí. Bílkový krém však není naprosto nutný. Není-li rýže úplně studená, nákyp se srazí.

Ceresoví rytíři.

P o t ř e b y: 12 žemlí, $^1/_4$ *l* vína, Ceres, 1 vejce, strouhaná žemle.

P ř í p r a v a: Nakrájíme žemle na koláčky na prst tlusté, polijeme je vínem a necháme je 10 minut močit. Potom je obalíme v šlehaném vejci a strouhané žemli a po obou stranách je v Ceresu do světlohněda upečeme. Při úpravě na stůl položíme je na plochou mísu, pocukrujeme a podáváme horké s marmeládovou šťavou.



Omeleta Štěpánka.

Potřeby: 4 vejce, 3 lžíce cukru, 3 lžíce mouky, Ceres, marmeláda.

Příprava: Ušleháme z bílků sníh a zamícháme do něho cukr, žloutky a mouku. Těsto rozestřeme na pánev Ceresem dobře vymazanou a pečeme 20—25 minut v troubě. Omeletu pomažeme marmeládou, svineme a posypeme vanilkovým cukrem.

Poznámka: Potřeby musíme dobře smísiti. Nevymažeme-li pánev dobře Ceresem, omeleta se při vyndavání přetrhne.

P o z n á m k a: Upečené rytíře třeba položiti na ssavý papír. Aby se koláčky nerozpadly, nesmíme je příliš dlouho močiti.

Pijáci.

P o t ř e b y: 5 lžic moučkového cukru, 5 lžic mouky, 4 vejce, Ceres, malinová šťáva.

P ř í p r a v a: Moučkový cukr utřeme se žloutky do zpěnění, přidáme sníh z bílků, přimícháme mouku, upečeme z toho na lívanečníku koláčky a pocukrujeme. Nežli je podáváme na stůl, polijeme je malinovou šťavou nebo jablečným vínem.

P o z n á m k a: Sníh musí býti velmi tuhý. Lívanečník třeba dobře vymazati, aby se koláčky nepřichytily.

Holštýnské tvarohové svitky.

P o t ř e b y: Těsto: 20 *dkg* tvarohu, 10 *dkg* Visanu, 10 *dkg* cukru, 28 *dkg* mouky, sůl, vanilka, ½ pečivového prášku. Náplň: hustá marmeláda.

P ř í p r a v a: Z těchto potřeb zaděláme těsto, necháme je trochu odpočinouti, pak je vyválíme na brk tlustě, nakrájíme obdélníčky, na každý dáme kávovu lžičku marmelády, svineme, položíme hladkou stranou na pomaštěný plech, potřeme vejcem a pečeme je při dobrém ohni.

P o z n á m k a: Oba konce svitků třeba dobře smáčknouti, aby marmeláda nevytekla. Svitky na povrchu popraskají, jsou-li příliš stočené.

Tvarohové noky se smetanou.

P o t ř e b y: Plný talíř prolisovaného tvarohu, ½ *kg* mouky, 12 *dkg* Ceresu, 5 lžic kyselé smetany, cukr.

P ř í p r a v a: Na tvaroh a mouku nalijeme 6 *dkg* rozpuštěného Ceresu a se 4 lžicemi kyselé smetany zaděláme na těsto. Mezitím rozpálíme ostatní Ceres s 4 lžicemi vody a z těsta krájíme lžicí noky a vkládáme do Ceresu. Přiklopíme je pokličkou a necháme tak dlouho vařiti, až se počnou smažiti. V tom okamžiku přidáme několik lžic kyselé smetany a než je podáváme na stůl, posypeme je cukrem.

P o z n á m k a: Nokové těsto musí býti tuhé jako na knedlíky. Při prudkém ohni se noky rozvaří.

Jablka v županu I.

P o t ř e b y: Ceres a jablka, 15 *dkg* mouky, 2 žloutky, ⅛ *l* mléka, kůra a šťáva z jednoho citronu, 1 *dkg* cukru, 1 likérová sklenička rumu.

P ř í p r a v a: V mléce rozkvedláme žloutky, přimísíme mouku, šťávu a rum. Toto kapání dobře promícháme. Oloupáme jablka, vykrojíme jadřince, nakrájíme je na koláčky, které namočíme do kapání a usmažíme v horkém Ceresu pěkně do zlatohněda.

P o z n á m k a: Jablkové koláčky nesmíme krájeti příliš tence, aby se nelámaly. Je-li tuk málo horký, koláčky příliš nasáknou.

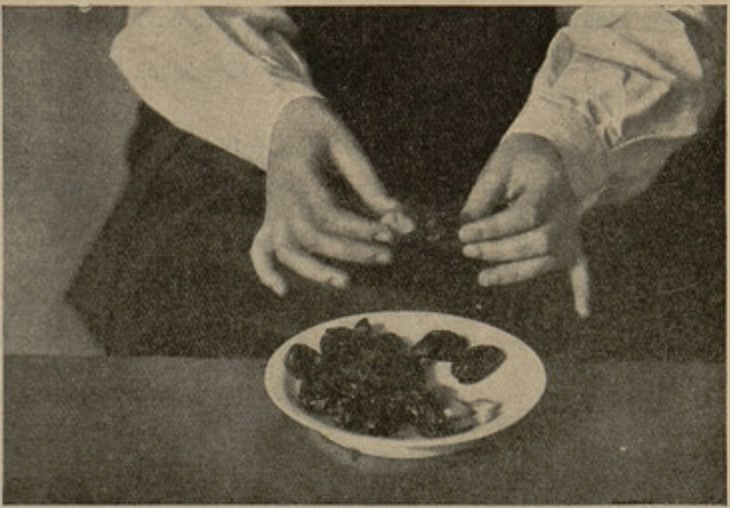
Jablka v županu II.

P o t ř e b y: ¼ *kg* loupavého těsta (viz loupavé těsto), malá jablka, marmeláda a žloutky.

P ř í p r a v a: Těsto vyválíme asi na stéblo tlustě a nakrájíme na čtverce. Do středu každého položíme jablko, z něhož vykrojíme jádřinec. Do dutiny jablka nastříkáme trochu marmelády, špičky těsta nahoře smáčkneme a položíme na ně kousíček těsta. Pomažeme je vejcem a rychle upečeme.

P o z n á m k a: Špičky těsta nutno natříti žloutkem, aby držely pohromadě. Pekou-li se jablka pomalu, splasknou.

Zámečtí kluci.





Potřeby: $^1/_8$ *l* vína, 1 vejce, 2 *dkg* cukru, mouka, sušené švestky, několik loupaných mandlí, Ceres, 1 tabulka čokolády.

Příprava: Z vína, vejce a cukru ukvedláme s moukou řídké těsto. Uvaříme velké sušené švestky, vyndáme pecky a místo nich dáme do každé



oloupanou mandli. Potom ponoříme švestky jednu po druhé do vinného těsta a usmažíme je v horkém Ceresu do hněda. Smažené švestky obalíme ve směsi cukru a strouhané čokolády.

Poznámka: Horký Ceres nesmíme nechati na ohni prázdný, aby se nespálil. Je-li těsto příliš řídké, švestky vypadnou.

Dětský suchar.

Potřeby: 1 *dkg* droždí, 1 *kg* mouky, 8 *dkg* cukru, 8 *dkg* Visanu, 1 *dkg* soli, 5 *dkg* sladového výtažku, $^1/_4$ *l* mléka.

Příprava: Rozpustíme droždí v mléce a zaděláme s trochou mouky na kvásek. Když dosti vykyne, přidáme cukr, rozpuštěný Visan, sůl, v teplé vodě trochu rozpuštěného sladového výtažku, zbývající mouku a zaděláme vše s teplou vodou na tuhé těsto, které necháme řádně zkynouti. Potom vyválíme z něho na válu šišky jako ruka silné a dáme je na plech Ceresem dobře pomazaný. Šišky necháme trochu kynouti a potřeme je při tom častěji vlažnou vodou. Potom je rychle upečeme. Příštího dne je nakrájíme na koláčky na prst tlusté, položíme na plech a upečeme v nepříliš horké troubě pěkně do zlatožluta. Koláčky můžeme obalovati také vanilkovým cukrem a podávati k čaji.

Poznámka: Těsto musí před vyválením dobře vykynouti.

Falešní pstruzi.

Potřeby: $^1/_4$ *l* mléka, 1 lžíce cukru, 4 vejce, dobře rozdělaný tvaroh, strouhaná žemle a Ceres.

SVK Ústí n. L.

Příprava: Z mléka, cukru, 3 žloutků a tolika pšeničné mouky, kolik je třeba, uděláme kapání. Z něho pak smažíme v rozpáleném Ceresu na omeletové pánvi fritáty po obou stranách světle žlutě. Potřeme je dobrým sladkým tvarohem, svineme, po obou stranách přikrojíme, obalíme ve vejci a strouhané žemli a v horkém Ceresu znovu do zlatova usmažíme.

Poznámka: Aby se fritáty nerozvinuly, nesmíme dáti mnoho tvarohu. Není-li Ceres dosti horký, fritáty se přichytí.

Tvarohová náplň.

Potřeby: 4 *dkg* Visanu, 16 *dkg* práškového cukru, 2 žloutky, kůra z jednoho citronu, 50 *dkg* pasírovaného čerstvého tvarohu, 1 lžíce mouky.

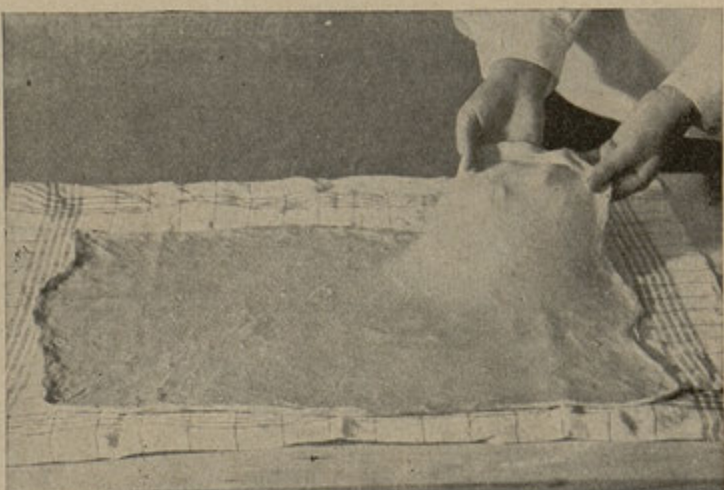
Příprava: Visan, cukr a žloutky utřeme do zpěnění a přimícháme ostatní potřeby.

Poznámka: Tvaroh musí býti čerstvý a sladký. Je-li tvaroh příliš měkký, třeba přidati mouky.

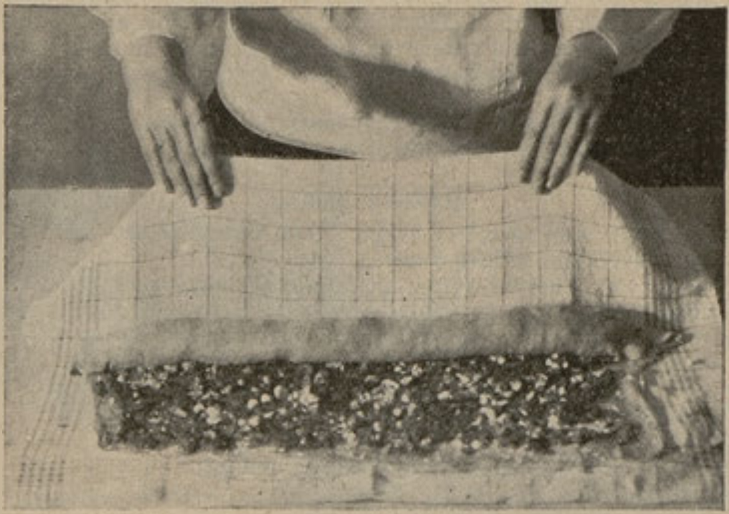
Jablkový závin.

Potřeby: 1/2 *l* mouky, 1 vejce, 12 *dkg* Visanu, 1 *kg* jablek, 2 strouhané žemle, hrst rozinek, 2 *dkg* po délce krájených mandlí nebo Ceresette a cukr.

Příprava: Uděláme na válu z 1/2 *l* mouky, 1 vejce, kousku Visanu jako ořech, soli a studené vody měkké těsto, které se nám sice s počátku ještě lepí na ruce a vál, ale zpracováním se pozvolna vysušuje a dělá bubliny, načež je dáme pod mírně zahřátou mísu odpočinouti. Po 1/2 hodině je vytáhneme na



pomoučeném ubrusu, až je úplně průsvitné. Tlustší okraje okrájíme, pokapeme je zbylým rozpuštěným Visanem, rozložíme po něm krájená jablka, hrst rozinek, krájené mandle, na Ceresu smaženou strouhanou žemli, cukr a skořici. Potom zdvihnouce po jedné straně ubrus, těsto svineme, dáme závin do vymazané pánve, potřeme Visanem a 1/2 hodiny pečeme.



Poznámka: Těsto třeba pečlivě vytáhnouti, aby se netrhalo.

Smetanový závin.

Potřeby: Závinové těsto (viz jablkový závin), pak 7 *dkg* Visanu, 3 vejce, $^1/_4$ *l* smetany, $^1/_8$ *l* mléka.

Příprava: Utřeme Visan, zvolna přidáme žloutky, potom smetanu a na konec sníh z bílků. Tím potřeme vytažené závinové těsto, posypeme je rozinkami a svineme. V pánvi nahřejeme kousek Visanu a mléka, dáme do ní závin, upečeme jej v horké troubě a horký dáme na stůl.

Poznámka: Závinové těsto nesmíme protrhnouti, aby náplň nevyběhla. Závin na povrchu příliš rychle hnědne, proto je třeba přikrýti jej na pánvi papírem.

Meruňkový závin.

Potřeby: Závinové těsto (viz jablkový závin), 14 *dkg* Visanu, 14 *dkg* cukru, 14 *dkg* loupaných, jemně mletých mandlí nebo Ceresette, 4 vejce, $^1/_2$ *kg* sušených nebo čerstvých meruněk, strouhaná žemle.

Příprava: Utřeme Visan, cukr, mandle a 4 žloutky a přimícháme ze 4 bílků sníh. Tuto masu pak rozetřeme na závinové těsto, pokropené Visanem, na ni rozložíme na tenké koláčky nakrájené meruňky, posypeme je cukrem a strouhanou žemlí, těsto svineme a pečeme. Závin podáváme s meruňkovou omáčkou.

Poznámka: Těsto se při svinování nesmí příliš napínati, aby se nepotrhalo. Je-li na náplni málo strouhané žemle, těsto se promočí.

Smetanový nákyp.

Potřeby: 3 *dkg* Visanu, 3 vejce, 4 lžíce husté smetany, 4 lžíce cukru, 3 lžíce mouky, marmeláda, 2 *dkg* mandlí nebo Ceresette, citronová kůra.

P ř í p r a v a: Visan utřeme do pěny a přidáváme střídavě 1 žloutek, lžíci smetany a lžíci cukru. Potom přimícháme sníh z bílků a nakonec 3 lžíce mouky, strouhané mandle a citronovou kůru. Směs dáme do formy vymazané Ceresem a vysypané moukou, vaříme v páře a když ji vyklopíme, polijeme marmeládou.

P o z n á m k a: Smetana musí býti hustá, ale lahodná. Mouku přidáme, až když je sníh pěkně umíchán, aby se směs nedrobila.

Rýžový puding.

P o t ř e b y: 1/4 *kg* rýže, 3/4 *l* mléka, 12 *dkg* Visanu, 15 *dkg* cukru, 6 vajec, trochu citronové kůry, rozinky a sůl.

P ř í p r a v a: Uvaříme rýži v mléce, dáme ji na kraji sporáku zahoustnouti, přidáme Visan a cukr. Když vychladne, přimísíme žloutky, rozinky, citronovou kůru a sůl, na konec přidáme bílkový sníh. Směs vaříme v pudingové formě vymazané Ceresem a vysypané strouhanou žemlí; nemáme-li formu, vaříme puding v ubrusku. Dáváme k němu mléčnou omáčku nebo ovoce.

P o z n á m k a: Rýžová směs musí úplně vychladnouti.

Vařený čokoládový puding.

P o t ř e b y: 12 1/2 *dkg* mouky, 25 *dkg* změklé rozetřené čokolády, 20 *dkg* cukru, 12 1/2 *dkg* Visanu, 8 vajec.

P ř í p r a v a: Mouku, čokoládu, cukr a Visan vaříme s trochou mléka, až směs zhoustne, pak ji dáme vychladnouti, vmícháme žloutky jeden po druhém a přimísíme zvolna bílkový sníh. Puding vaříme hodinu a podáváme k němu studenou vanilkovou omáčku.

P o z n á m k a: Mouku třeba do pudingu dáti rozkvedlanou, aby směs nezkrupicovatěla. Je-li forma špatně Ceresem vymazána, puding se přichytí.

Pečené makové nudle.

P o t ř e b y: 4 vejce, 25 *dkg* tlučeného máku, mouka, cukr, Ceres, sůl, strouhaná citronová kůra.

P ř í p r a v a: Uděláme z dvou vajec a mouky nudlové těsto, které tence vyválíme, usušíme, složíme a nakrájíme na jemné proužky. Uvaříme je v slané vodě, přecedíme a zalijeme studenou vodou. Mezitím uvaříme mák s kouskem Ceresu, cukrem a mlékem na hustou kaši. Vymažeme dobře Ceresem pánev, dáme do ní vrstvu nudlí, na ni mák a na mák ostatní nudle. Rozpustíme kousek Ceresu s mlékem, zakvedláme do toho zbývající vejce a nalijeme na nudle. Nudle pečeme v troubě při mírném žáru, pak je posypeme cukrem a skořicí a podáváme na stůl teplé.

P o z n á m k a: Doporučuje se zalíti vařené nudle studenou vodou (propláchnouti). Není-li mák dosti jemně utlučen, nedrží obě vrstvy nudlí pohromadě.

Zbylé nudle.

P o t ř e b y: 2 vejce, 6 lžic smetany, Ceres.

P ř í p r a v a: Zbylé nudle polijeme vařící slanou vodou a necháme je 1/4 hodiny státi. Pak je přecedíme, dáme na pánev s Ceresem a nastrouháme na ně švýcarský sýr. Potom přilijeme vejce zakloktané do smetany a upečeme nudle do hněda.

P o z n á m k a: Nudle musí dobře okapati, aby se nemazaly.



Loupáčky.

(Viz také obr. na str. 21.)

P o t ř e b y: Kynuté loupavé těsto podle uvedeného předpisu. Náplň: 10 *dkg* strouhaných lískových oříšků, 5 *dkg* cukru, 5 *dkg* strouhané žemle, skořice, rum.

P ř í p r a v a: Těsto vyválíme v obdélník na sílu tužky a nakrájíme z něho trojúhelníky; na jednu stranu každého trojúhelníku dáme hromádku této náplně: Strouhané oříšky, strouhanou žemli, skořici, rum a cukr umícháme s vodou na hustou kaši. Trojúhelníky s náplní pak potřeme vejcem a svineme je ke špičce ležící proti straně s náplní. Pak je potřeme vejcem ještě jednou a na plechu vymazaném Ceresem rychle upečeme.

P o z n á m k a: Těsto třeba rozváleti stejnoměrně, aby rohlíčky měly pěkný tvar. Možno je plniti také marmeládou.

Vinné nudle.

P o t ř e b y: $^1/_4$ *l* vína, 10 *dkg* Ceresu, 12 *dkg* cukru, 6 vajec, vanilka, mouka.

P ř í p r a v a: Víno, Ceres a cukr s vanilkovou příchutí vaříme v kuthanu a za stálého míchání přidáme tolik mouky, až vznikne husté těsto, které dáme vychladnouti. Potom přimícháme vajíčka jedno po druhém a z hotového těsta uděláme nudle nebo čtverečky, které smažíme v horkém Ceresu a podáváme na stůl s libovolným krémem.

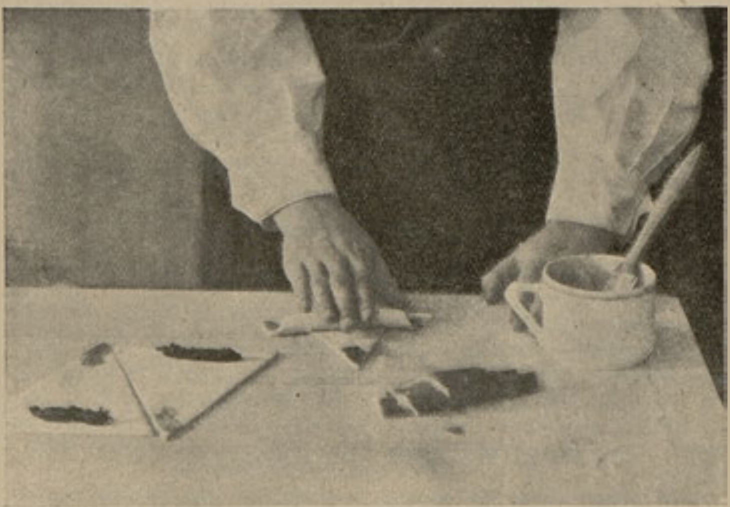
P o z n á m k a: Hotové těsto třeba dobře vypracovati, aby bylo hladké. Přimícháme-li vejce rychle za sebou, těsto se láme.

Kynuté loupavé těsto.

P o t ř e b y: 25 *dkg* mouky, 12 *dkg* Visanu, 6 *dkg* cukru, sůl, 2 *dkg* droždí, mléko.

P ř í p r a v a: Z mouky, droždí, cukru, mléka, soli a 4 *dkg* Visanu uděláme těsto a když zkyne, dáme je přikryté vychladnouti. Mezitím uděláme z ostatního Visanu ve studené vodě čtvercovou placku, kterou pak zpracujeme s vychlazeným kynutým těstem jako loupavé těsto.

P o z n á m k a: Kynuté těsto nesmí býti teplé, poněvadž by se Visan roztekl. Nezabalíme-li kynuté loupavé těsto do vlhkého ubrusu, oschne.



(Viz předpis „Loupáčky“ na barevné příloze.)

Hlemýždi z kynutého loupavého těsta.

P o t ř e b y: Kynuté loupavé těsto (podle předcházejícího předpisu), 10 *dkg* strouhaných ořechů, 10 *dkg* cukru, skořice, 1 vejce.

P ř í p r a v a: Vyválíme těsto v obdélník, celý pomažeme vejcem a posypeme lískovými ořechy, cukrem a skořicí. Těsto svineme, nakrájíme z něho

na prst široké hlemýždě, které položíme plochou stranou na plech vymaštěný Ceresem a rychle pečeme.

Poznámka: Po jedné straně necháme na šířku prstu obdélník neposypaný, aby se okraj při svinutí dobře přichytil. Hlemýždi musí aspoň 1/2 hodiny kynouti.

Plněný pletenec.

Potřeby: Kynuté loupavé těsto z ½ *kg* mouky (viz loup. těsto). Sypání: 12 *dkg* cukru, 12 *dkg* rozinek, 12 *dkg* strouhaných ořechů nebo Ceresette, 5 *dkg* citronátu krájeného na malé kostky, skořice; rozpuštěný Visan.

Příprava: Hotové těsto vyválíme na 3 dlouhé, asi 2/3 cm tlusté a 15 cm široké pásy, které potřeme rozpuštěným Visanem. Připravíme sypání a rozdělíme je na potřené pásy, které svineme. Pak upleteme z těchto tří pramenů pletenec, položíme jej na plech vymaštěný Ceresem, přikryjeme ubrouskem a necháme kynouti. Potom jej potřeme vejcem, pečeme v troubě hodinu a posypeme cukrem.

Poznámka: Pletenec třeba plésti volně, aby měl dosti místa ke kynutí. Je-li plech příliš vymaštěn, pletenec se rozběhne.

Jablkový koláč.

Potřeby: 37·5 *dkg* mouky, 25 *dkg* Visanu, 12·5 *dkg* práškového cukru s vanilkovou příchutí, 1 vejce, dvakrát na špičku nože pečivového prášku, jablka.

Příprava: Mouku, Visan, cukr, vejce a pečivový prášek shněteme na těsto, které necháme hodinu odpočinouti. Pak dáme půl těsta na plech, vyválíme je na sílu malíčku a posypeme cukrovanými krouhanými jablky. Druhou polovinu těsta vyválíme stejně silně a položíme na to. Koláč pečeme při mírném ohni.

Poznámka: Jablka třeba rozetříti stejnoměrně, aby nebyl koláč kostrbatý.

Ruské jablkové omelety.

Potřeby: 3 vejce, 2 *dkg* cukru, špetka soli, 1/4 *kg* mouky, 1/4 *l* mléka, 2 jablka.

Příprava: Zaděláme vejce, cukr, sůl, mouku a mléko na řídké těsto, do něhož zamícháme loupaná a na tenké koláčky krouhaná jablka. Potom hodně rozpálíme malou omeletovou pánev, potřeme ji dobře Ceresem a naléváme do ní po lžíci řídkého těsta. Omelety pečeme po obou stranách do světlohněda, horké je posypeme vanilkovým cukrem a dáváme na stůl. Neteče-li těsto dobře, přidáme podle potřeby ještě mléka a vše dobře ještě jednou zamícháme.

Poznámka: Jablkové omelety nesmějí býti příliš silné, aby se nepřipekly. Pekou-li se omelety rychle, zůstanou jablka tvrdá.

Plumpuding.

Potřeby: 5 žemlí, 1/2 *l* mléka, 10 *dkg* Visanu, 3 vejce, hrst mouky, strouhaná žemle, cukr, rozinky, pinelky, krájený citronát, datle, švestky, 3 hrsti koryntek, rum.

Příprava: Žemle nakrájíme na kostky a polijeme mlékem. Visan s vejci utřeme do zpěnění a přidáme k tomu všechny ostatní potřeby. Pak obě

části dobře promícháme, dobře utřeme, zavážeme do mokrého ubrousku a $1^1/_2$ hodiny pomalu vaříme. Před podáváním na stůl polijeme puding rumem, který zapálíme.

Poznámka: Žemle musí býti dobře namočené a ovoce pěkně krájeno. Není-li ubrousek dosti mokrý, puding se přichytí.

Bádenský jablečný roh.

Potřeby: Těsto: 50 *dkg* mouky, 15 *dkg* Visanu, 15 *dkg* cukru, 1 vejce, špetka soli, vanilka, $^1/_8$ *l* mléka, jeden pečivový prášek. Náplň: 60 *dkg* jablek, 8 *dkg* cukru, skořice.

Příprava: Visan třeme 20 minut do zpěnění, přidáme cukr a vejce a potom přimísíme za stálého míchání ostatní přísady. Vyválíme do trojuhelníku na 1 *cm* silné těsto, posypeme je nakrájenými jablky, cukrem a skořicí, složíme je do rohu, sesuneme je na plech, mašlovačkou namažeme rozpuštěným Visanem a pečeme v horké troubě skoro hodinu do zlatohněda. Vychladlý roh potřeme fondantovou polevou (viz fondant).

Poznámka: Jablka na náplň nakrájíme na tenké plátky, posypeme skořicí, na $^1/_2$ hodinu přikryjeme a pak teprve přimícháme cukr a plníme.

Třešňový koláč.

Potřeby: 2 vařené žloutky, 20 *dkg* mouky, 10 *dkg* Visanu, 4 *dkg* cukru, šťáva a kůra z jednoho citronu.

Příprava: Uvedené potřeby zpracujeme na vále v těsto. Vyválíme z něho dva listy, na jeden položíme hustě třešní, druhý položíme navrch. Koláč zvolna upečeme a nakrájíme na úzké řezy.

Poznámka: Žloutky musíme procediti, aby se těsto nedrobilo. Aby se těsto neroztékalo, obložíme je vhodnými dřívky.

Borůvkový koláč.

Potřeby: 8 *dkg* Visanu, 8 *dkg* cukru, 2 vejce, 35 *dkg* mouky, 1 prášek do pečiva, sůl.

Příprava: Visan, cukr a žloutky utřeme do zpěnění, přimícháme mouku s pečivovým práškem, špetku soli, trochu mléka a na konec bílkový sníh. Těsto rozetřeme na Ceresem pomazaný plech s obrubou, posypeme je zralými borůvkami, cukrem a strouhaným perníkem. Koláč pečeme při prostředním ohni.

Poznámka: Nesmíme dáti mnoho mléka, aby nebylo těsto příliš řídké a borůvky se v něm neutopily.

Kynuté těsto na koláčky a pečivo.

Potřeby: 25 *dkg* mouky, $1^1/_2$ *dkg* droždí, 4 *dkg* cukru, 4 *dkg* Visanu, čtvrt kávové lžičky soli, 1 žloutek, citronová kůra, mléko.

Příprava: Mouku dáme ohřáti a mezitím rozpustíme v trošce teplého mléka droždí a uděláme s trochou nahřáté mouky kvásek. Potom přidáme cukr, rozpuštěný Visan, sůl, žloutek a strouhanou citronovou kůru a zaděláme s ostatní nahřátou moukou a s teplým mlékem těsto. Necháme je kynouti a uděláme z něho koláčky, rohlíčky a pod.

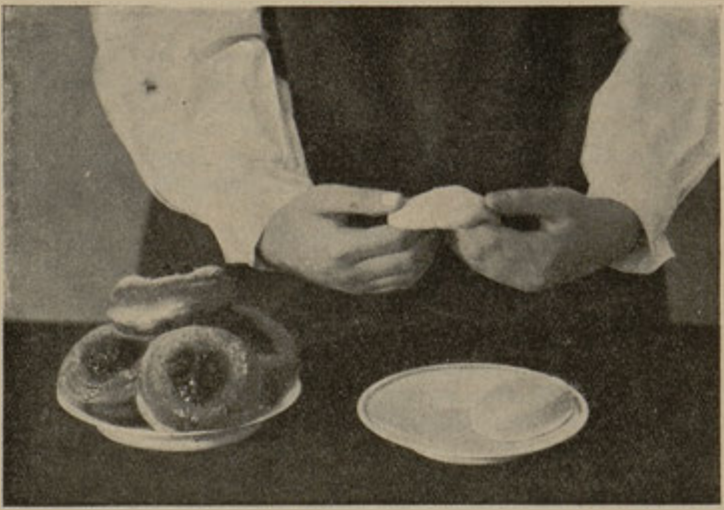
Poznámka: Mouka na kvásek musí býti teplá. Je-li mléko horké, droždí nekyne.

Visanový koláč.

Potřeby: 35 *dkg* mouky, 14 *dkg* Visanu, 3 *dkg* droždí, 10 lžic mléka, 2 vejce, 4 lžíce cukru, sůl, marmeláda.

Příprava: Mouku prosijeme na vál, zakvedláme v mléce kvasnice, vejce, cukr, sůl a zaděláme s rozpuštěným Visanem těsto. $^{3}/_{4}$ těsta vyválíme na placku, položíme ji na plech, pomažeme na prst silně marmeládou, ze zbylého těsta uděláme mřížky a koláč necháme zkynouti. Potom potřeme mřížky bílkem a pečeme koláč při mírném ohni.

Poznámka: Koláč třeba vyváleti stejnoměrně. Vytáhneme-li mřížky příliš, trhají se.



(Viz předpis „Bavorské vdolečky" na barevné příloze.)

Tisíciletý koláč.

(Výborný.)

Potřeby: 25 *dkg* Visanu, 4 vejce, 25 *dkg* mouky, 1 balíček pečivového prášku, 25 *dkg* cukru, strouhaná kůra z jednoho citronu, 5 *dkg* sladkých a 1 *dkg* hořkých mandlí, 8 *dkg* rozinek, trochu pomorančové kůry.

Příprava: Visan utřeme do zpěnění, přimícháme žloutky a pak s pečivovým práškem a s moukou dobře utřeme. Potom teprve přidáme po lžicích cukr, citronovou kůru, strouhané mandle, rozinky a trochu pomorančové kůry. Všechno důkladně promícháme, pak přimícháme sníh ze 4 bílků a těsto pečeme při stejnoměrném ohni asi $1^{1}/_{4}$ hodiny.

Poznámka: Koláč chutná teprve za několik dní; jest dlouho čerstvý.

Dobrý třešňový pískový koláč.

Potřeby: 21 *dkg* Visanu, 21 *dkg* cukru, 21 *dkg* mouky, 3 celé vejce, 2 žloutky a třešně.



Bavorské vdolečky.

(Viz také obr. na str. 24.)

Potřeby: 56 *dkg* mouky, 14 *dkg* Visanu nebo Rity, $^{3}/_{10}$ *l* vlažného mléka, 2 žloutky, 1 celé vejce, 7 *dkg* cukru, 3 *dkg* droždí, sůl, $^{1}/_{2}$ *kg* Ceresu na smažení.

Příprava: Uvedené potřeby zpracujeme na těsto, které vyválíme na pomoučeném válu na prst tlustě. Vypícháme z něho koláčky, které položíme na pomoučený ubrus a dáme je přikryté na teplé místo zkynouti. Když vdolečky zkynou, uděláme uprostřed každého důlek a smažíme je. Po usmažení vyplníme důlky brusinkami a vdolečky pocukrujeme.

Poznámka: Do omastku vkládejme vdolečky důlkem dolů. Nejsou-li vdolečky stejnoměrně vyváleny, jsou křivé.

P ř í p r a v a: Visan třeme s cukrem a s moukou ½ hodiny. Pak přimícháme trochu vanilky, vejce a žloutky a třeme všechno ještě ¼ hodiny. Těsto dáme do formy dobře vymazané Ceresem a položíme na ně vypeckované třešně, které musí do něho trochu zapadnouti.

P o z n á m k a: Koláč nutno péci jen zvolna.

Maková bábovka.

P o t ř e b y: 10 *dkg* Visanu, 4 vejce, kůra s jednoho citronu, 1 kávová lžička skořice, 1 kávová lžička hřebíčku, 10 *dkg* cukru, ½ *l* mléka, ½ *l* třeného máku, 3 *dkg* droždí, sůl, mléko.

P ř í p r a v a: Visan utřeme s cukrem a se žloutky do zpěnění. Přidáme strouhanou citronovou kůru, skořici, hřebíček, třený mák, pak v mléce rozpuštěné droždí a to vše zaděláme s moukou a trochou vlažného mléka na těsto. Když těsto dobře zkyne, dáme je do formy vymazané Ceresem, necháme je znovu kynouti a pak je zvolna pečeme.

P o z n á m k a: Mák musí býti utřen docela jemně. Těsto se lepí, je-li málo vypracováno.

Chutné koblihy.

P o t ř e b y: 12 *dkg* Visanu, 2 vejce, 12 *dkg* cukru, ½ *l* mléka, 4 *dkg* droždí, 3 *dkg* soli, 1 *kg* mouky, 25 *dkg* tvarohu, Ceres.

P ř í p r a v a: Visan, cukr a vejce dobře utřeme; přidáme v teplém mléce rozpuštěné droždí a sůl. Potom přimícháme tvaroh a mouku, uděláme těsto a dobře je vypracujeme. Vypícháme koblihy, necháme je hodinu kynout a usmažíme na Ceresu krásně do zlatohněda. Koblihy pocukrujeme a předkládáme teplé nebo studené.

P o z n á m k a: Koblihy se musí smažiti jen v Ceresu již rozpáleném; jinak se napijí příliš omastku. Aby se koblihy při kynutí na vál nepřichytily, musíme vál pomoučiti.

Bábovka.

P o t ř e b y: 10 *dkg* cukru, 10 *dkg* Visanu, 3 *dkg* droždí, 50 *dkg* mouky, mléko, citronová kůra, rozinky.

P ř í p r a v a: Visan utřeme s cukrem a se žloutky do zpěnění, přidáme rozinky, citronovou kůru a na špičku nože soli. Z poloviny mouky, z droždí a trochy mléka uděláme kvásek a když zkyne, utřeme jej s Visanem a pak se zbylou moukou a mlékem zpracujeme v měkké těsto. Dáme je do bábovkové formy dobře vymazané Ceresem a když zkyne, pečeme je v hodně horké troubě.

P o z n á m k a: Kvásek musí dobře zkynouti. Bábovka spadne, pečeme-li ji příliš rychle nebo málo vypečeme. Je-li pečena, přesvědčíme se špejlí, kterou píchneme do středu bábovky; nepřichytí-li se na ni těsto, je bábovka pečena.

Vánočky.

P o t ř e b y: 1 *kg* mouky, 4 *dkg* droždí, ½ *l* mléka, 3 žloutky, 25 *dkg* Visanu, 25 *dkg* cukru, citronová kůra, citronát, 4 hořké mandle, sůl, 20 *dkg* rozinek, 10 *dkg* strouhaných sladkých mandlí.

Příprava: Z droždí, trošky mléka a trochy mouky uděláme kvásek. Potom zakvedláme v mléce žloutky, rozpuštěný Visan a cukr, přidáme citronát, hořké mandle, citronovou kůru a zpracujeme to se zkynutým kváskem a 1 *kg* mouky na těsto, do něhož zamícháme rozinky a sladké mandle. Těsto necháme dobře zkynouti, znovu je rukama propracujeme a uděláme 2 vánočky. Necháme je zase asi 1/2 hodiny kynouti a pečeme je při prostředním ohni zvolna 1 hodinu do zlatohněda.

Poznámka: Vánočky před pečením dobře potřeme rozpuštěným Visanem. Je-li těsto příliš řídké, vánočky se rozběhnou.

Pletené vánočky.

Potřeby: 50 *dkg* mouky, 2 *dkg* droždí, 10 *dkg* Visanu, 10 *dkg* cukru, 1/2 *dkg* soli, 2 žloutky, vanilka, muškátový ořech, citron, 10 *dkg* rozinek, 10 *dkg* krájených mandlí, 10 *dkg* sekaného citronátu, mléko.

Příprava: Z droždí, 1/4 *l* mléka a z části mouky uděláme kvásek jako při každém kynutém těstě a necháme jej kynouti. Mezitím utřeme Visan s cukrem a se žloutky. Přimícháme sůl, vnitřek z jednoho lusku vanilky, trochu strouhaného muškátového ořechu, strouhanou kůru s jednoho citronu, rozinky, mandle a citronát. Tuto směs dáme na mísu ke zkynutému kvásku a vše zpracujeme s ostatní moukou a s teplým mlékem v tuhé těsto. Dobře propracované těsto necháme znovu kynouti a pak z něho upleteme vánočku, položíme ji na papír potřený Visanem, přikryjeme ubrouskem, necháme na plechu ještě trochu kynouti a pečeme 3/4 hodiny až 1 hodinu.

Poznámka: Pletence na vánočce se nepotírají tukem, nýbrž vejcem. Použijeme-li při skládání pletenců místo žloutku tuku, vánočka se rozběhne.

Velikonoční mazanec.

Potřeby: 4 *dkg* droždí, 25 *dkg* cukru, 25 *dkg* rozpuštěného Visanu, 2 žloutky, 20 *dkg* rozinek, 10 *dkg* strouhaných loupaných mandlí, 1 *kg* mouky, sůl, citronová kůra, anýz, 1/2 *l* mléka.

Příprava: Z droždí, z trošky mléka a z části ohřáté mouky uděláme kvásek a necháme jej zkynouti. Mezitím utřeme Visan, cukr a žloutky do zpěnění, přimícháme citronovou kůru, anýz a vlažné mléko a zpracujeme se zkynutým kváskem a moukou v těsto. Potom do těsta zamícháme mandle a rozinky, necháme je dobře zkynouti, znovu je propracujeme a uděláme bochánky. Necháme je ještě půl hodiny kynouti a upečeme v mírně horké troubě do zlatohněda.

Poznámka: Bochánky nesmějí kynouti na přílišném teple, aby neměly velké díry. Neváže-li se těsto, přidáme trochu mouky.

Výroba čokolády, různých krémů, fondantu, čokoládové polevy a griliáže.

Čokoláda.

Potřeby: 1/2 *kg* bílého Ceresu, 20 *dkg* kakaa, 30 *dkg* práškového cukru, 5 lžic mouky.

Příprava: Potřeby dáme do rendlíku, zahřejeme je, dobře promícháme a podle chuti přidáme trochu rumu a vanilky. Potom dáme tuto hustou masu



Pruhovaná bábovka.

P o t ř e b y: 1. těsto: 56 *dkg* mouky, 14 *dkg* cukru, 10 *dkg* Visanu, 2 žloutky, 1 celé vejce, sůl, 2 *dkg* droždí, mléko. 2. těsto: 56 *dkg* mouky, 7 *dkg* cukru, 6 *dkg* Visanu, 10 *dkg* kakaa, sůl, 2 *dkg* droždí, mléko.

P ř í p r a v a: Každé těsto zaděláme zvláště. Když obě těsta zkynou, dáme první na vál, vyválíme je a posypeme krájenými mandlemi. Potom vyválíme druhé těsto, položíme je na první, svineme a dáme do dobře vymazané a krájenými mandlemi vysypané bábovkové formy. Když bábovka zkyne, upečeme ji do zlatohněda.

P o z n á m k a: Těsta nesmějí býti příliš tuhá, poněvadž by se těžko vyválela. Je-li těsto špatně svinuté, nedrží bábovka pohromadě.

do forem, které postavíme na sníh nebo na led. Za krátko masa ztuhne a čokoládu z forem snadno vyndáme. Chceme-li čokoládu jemnější, přimícháme jemně krájené lískové oříšky nebo mandle.

Poznámka: Masa snadno tuhne a možno ji na teple zase rozpustiti.

Bílkový krém.

Potřeby: $^1/_4$ *kg* cukru, 4 bílky.

Příprava: Cukr vaříme s $^1/_8$ *l* vody, až se přede, t. j. na velkou perlu. Mezitím ušleháme ze 4 bílků tuhý sníh, do něhož za stálého pomalého šlehání zvolna nalijeme uvařený cukr. Tímto bílkovým krémem plníme různé pečivo.

Poznámka: Nežli přiléváme cukr, musíme sníh ušlehati hodně tuhý. Nesvaříme-li cukr, až se přede, jest krém řídký.

Čokoládový krém ze smetany.

Potřeby: $^1/_4$ *l* smetany, 3 tabulky čokolády, 5 *dkg* cukru.

Příprava: Smetanu šleháme, až je tuhá, přidáme cukr a v horké troubě změklou a několika lžicemi vody hladce umíchanou čokoládu.

Poznámka: Smetanu nesmíme dlouho šlehati, aby se nesrazila.

Máslový krém na krém maraskinový, čokoládový a kávový.

Potřeby: $^1/_4$ *l* vanilkového krému (viz násl. předpis), $1^1/_2$ *dkg* Visanu, pak buď maraskino, kakao nebo silná káva.

Příprava: Visan ušleháme do zpěnění a za stálého míchání přidáme po lžicích vanilkový krém. Potom teprve podle chuti přimícháme buď sklenku maraskinového likéru, nebo kakao na stříkání (viz předpis) nebo silnou kávu.

Poznámka: Vanilkový krém třeba přimíchati do zpěněného Visanu studený. Srazí-li se máslový krém, přiléváme do něho za stálého míchání rozpuštěný Ceres, až je krém zase hladký.

Vanilkový krém.

Potřeby: 7 *dkg* cukru, 3 žloutky, 4 *dkg* mouky, $^1/_4$ *l* mléka, vanilka.

Příprava: Cukr promícháme se žloutky, pak zvolna přimícháme mouku a na konec mléko s vnitřkem vanilky. Směs mícháme na ohni tak dlouho, až zhoustne.

Poznámka: Cukr a žloutky nesmíme míchati do zpěnění, poněvadž by krém nezhoustl. Míchá-li se krém příliš pomalu, je krupičkovitý. Aby byl zase hladký, musíme jej procediti sítkem.

Sachrův máslový krém.

Potřeby: $12^1/_2$ *dkg* Visanu, $12^1/_2$ *dkg* cukru, 2 žloutky, 10 *dkg* kakaové masy.

Příprava: Žloutky ušleháme do zpěnění. Cukr uvaříme na malou perlu a přilijeme jej zvolna do zpěněných žloutků. Směs šleháme za studena a smísíme ji s Visanem, mezitím utřeným, do zpěnění. Na konec ještě přimícháme rozpuštěnou kakaovou masu.

Poznámka: Žloutky třeba dobře ušlehati. Ohřejeme-li příliš kakaovou masu, drobí se.

Kávový krém.

Potřeby: 12½ *dkg* Visanu, 8 *dkg* cukru, 3 žloutky, 3 *dkg* kávy, ¼ lusku vanilky.

Příprava: Cukr a žloutky za tepla ušleháme, pak mícháme, až vychladnou. Mezitím uvaříme v trošce vody kávu, kterou přimícháme k ušlehané mase. Kávový krém pak přimícháme do utřeného Visanu.

Poznámka: Kávy nesmí být mnoho, ale musí být silná. Dáme-li žloutkovou masu do Visanu příliš teplou, jest krém příliš měkký.

Pišingrův krém.

Potřeby: 10 *dkg* lískových oříšků, 10 *dkg* cukru, 10 *dkg* Visanu, 10 *dkg* kakaové masy.

Příprava: Oříšky upražíme pěkně do hněda, nastrouháme a tak dlouho je třeme v kamenném moždíři, až tvoří ve vlastním tuku zahoustlou kaši. Mezitím utřeme Visan s cukrem do zpěnění a zvolna přimícháme kaši ze strouhaných oříšků a rozměklou kakaovou masu. Tímto krémem můžeme spojiti oplatky v známý Pišingrův dort.

Poznámka: Oříšky třeba utlouci velmi jemně, aby nebyl krém krupičkovitý. Upražíme-li oříšky málo do hněda, není oříšková masa dosti olejná.

Čokoládová poleva na dorty.

Potřeby: 2 žebírka čokolády, 10 *dkg* tlučeného cukru, 2 *dkg* Visanu.

Příprava: Čokoládu dáme do trouby, aby změkla, pak ji vaříme s cukrem a 3 lžicemi horké vody, až je pěkně hladká. Na konec přidáme Visan a dort polevou hned potřeme.

Poznámka: Čokoládu nesmíme rozpouštěti v příliš horké troubě, poněvadž by se drobila. Nevaříme-li polevu dost dlouho, neschne.

Kakao na stříkání.

Potřeby: 3 *dkg* cukru, 1 *dkg* kakaa.

Příprava: Tuto masu na zdobení dortů a na barvení krémů a polev uděláme takto: Zavaříme 3 *dkg* cukru s několika kapkami vody, přisypeme 1 *dkg* kakaového prášku a mícháme masu tak dlouho, až vychladne. Potom přimícháme kousek Visanu velikosti lískového ořechu, aby byla masa vláčná.

Fondant.

Potřeby: Cukru podle potřeby, ocet.

Fondant jest cukrová konserva, která by měla být v každé domácnosti, poněvadž z ní možno lehce dělati všechny polevy. Připravíme si ji takto: Vaříme ½ *kg* cukru, 3 kapky octa, ¼ *l* vody, až se cukr přede, potom vlijeme vařený cukr na větší mísu a dáme jej vychladnouti; při tom stříkáme stále povrch cukru trochou vody, aby se na něm neudělal škraloup. Potom cukr bez ustání třeme, až je z něho zcela měkká, vláčná masa. Hotový fondant dáme do hrnce, přikryjeme jej mokrým šátkem a vydrží nám celé měsíce. Chceme-li pak dělati čokoládovou polevu, dáme k části fondantu kakaový prášek, utřený hladce s horkou cukrovou vodou. Stejně při dělání polevy kávové, malinové, pomerančové a j.

Poznámka: V tření nesmíme ani na chvíli ustati, aby cukr nezkrupicovatěl. Necháme-li povrch cukru uschnouti, fondant se drobí; proto jej třeba stále stříkati. Je-li fondant málo vařený, zůstane příliš měkký, nebo naopak. Nutno tedy cukr uvařiti správně.

Griliáž.

Potřeby: 12 *dkg* loupaných lískových oříšků nebo loupaných mandlí, 16 *dkg* cukru, Ceres.

Příprava: Suchý cukr pálíme na ohni, až má krásnou zlatohnědou barvu; pak do něho přimícháme celé oříšky nebo mandle, nalijeme jej ihned na plech silně pomazaný Ceresem a necháme ztuhnouti. Strouhanou griliáží posypáváme dorty a pečivo.

Poznámka: Lískové oříšky snadno oloupáme, dáme-li je na plechu do horké trouby; slupka s nich spadne sama. Je-li rozpuštěný cukr dlouho na ohni, příliš zhnědne.

Dorty, zákusky a pod.

Domácí dort,

který dlouho vydrží čerstvý.

Potřeby: 37 *dkg* mouky, 31 *dkg* cukru, 21 *dkg* lískových oříšků, 14 *dkg* Visanu, 1 vejce, skořice a citronová kůra.

Příprava: Visan utřeme do zpěnění, přimícháme cukr, strouhané oříšky, pak vejce, koření a na konec všechno zaděláme s moukou. Těsto rozdělíme na 3 díly a dáme je odpočinouti. Polovinu jednoho dílu těsta dáme do dortové formy a namažeme ji marmeládou. Ze zbylé poloviny tohoto dílu těsta uděláme na první polovině mřížky. Z ostatních dvou dílů těsta upečeme 2 placky, které pak dáme pod mřížkovaný dort.



(Viz předpis „Úsporný dort“ na str. 30.)

Poznámka: Utřený Visan musíme udržeti pěkně měkký, abychom jej mohli s ostatními součástkami dobře promísiti. Neváže-li se těsto, přidáme trochu mléka.

Úsporný dort.

(Velmi levný.)

(Viz také obr. na str. 29.)

Potřeby: 10 *dkg* cukru, 3 vejce, 16 *dkg* mouky, 3 *dkg* vlašských ořechů, 10 *dkg* lískových oříšků, máslový krém (viz předpis).

Příprava: Cukr a žloutky třeme šlehačkou, při čemž přiléváme po troškách 6 lžic vody. Přimícháme strouhané vlašské ořechy a polovinu mouky, potom pevný sníh z bílků a na konec zvolna ostatní mouku. Těsto pečeme půl hodiny. Když vychladne, rozkrojíme je na 2 koláče a plníme je máslovým krémem, do něhož dříve zamícháme pražené, jemně strouhané lískové oříšky. Dort polijeme bílou fondantovou polevou (viz předpis).



Poznámka: K utření žloutků užijeme krupicového cukru. Upečeme-li dort příliš rychle nebo jej málo vypečeme, spadne.

Chlebový dort.

Potřeby: 10 *dkg* suchého žitného chleba, 10 *dkg* sekaných mandlí, 3 *dkg* citronátu, 7 *dkg* čokolády, 14 *dkg* cukru, 8 vajec, rum, skořice, hřebíček.

Příprava: Nastrouháme chléb, navlhčíme jej 2 lžícemi rumu a přimícháme strouhané mandle, citronát a čokoládu. Potom utřeme cukr se žloutky, přimícháme z bílků sníh a do toho zamícháme první směs. Z těsta uděláme dva dortové koláče, spojíme je zavařeninou a potřeme čokoládovým fondantem.

Poznámka: Chléb musí býti dobře vyschlý a dortová forma dobře vymazána Ceresem. Není-li sníh tuhý, dort se srazí.

Tvarohový dort.

P o t ř e b y: 15 *dkg* Visanu, 15 *dkg* cukru, 6 vajec, 45 *dkg* tvarohu, 6 *dkg* sekaných loupaných mandlí, strouhaná žemle, citronový fondant (viz předpis na fondant).

P ř í p r a v a: Utřeme Visan, cukr a žloutky, přimícháme tvaroh, sekané mandle a kávovou lžičku strouhané žemle. Všechno třeme čtvrt hodiny, pak přidáme sníh z 6 bílků. Těsto pečeme ve formě vymazané Ceresem. Pečený dort polijeme citronovým nebo pomorančovým fondantem.

P o z n á m k a: Tvaroh musíme protříti sítkem, aby se těsto nedrobilo. Je-li tvaroh příliš mokrý, dort spadne.

Výborný švestkový dort.

P o t ř e b í: 3 vejce, cukru a mouky, každého kolik váží 3 vejce, Visanu, kolik váží 2 vejce, citronová kůra, švestky.

P ř í p r a v a: Visan, cukr a žloutky utřeme do zpěnění, přidáme citronovou kůru, sníh z bílků a na konec přimícháme mouku. Těsto dáme do formy dobře vymazané Ceresem a povrch obložíme půlenými švestkami. Dort rychle upečeme a posypeme cukrem.

P o z n á m k a: Do mouky přimícháme lžíci mouky bramborové. Je-li těsto řídké, švestky zapadnou příliš hluboko. Proto třeba ušlehati sníh hodně tuhý.

Čokoládový dort.

P o t ř e b y: 10 *dkg* Visanu, 18 *dkg* cukru, 4 vejce, 4 *dkg* kakaového prášku, 4 *dkg* strouhaných mandlí nebo lískových oříšků, 6 *dkg* mouky, čokoládový máslový krém a čokoládový fondant.

P ř í p r a v a: Visan utřeme do zpěnění, přidáme cukr, žloutky, kakaový prášek se strouhanými mandlemi, pak za pomalého míchání sníh z bílků a na konec přimícháme 6 *dkg* mouky. Těsto zvolna upečeme v dortové formě. Když vychladne, rozkrojíme je ve dva koláče, spojíme je čokoládovým máslovým krémem a dort potřeme čokoládovým fondantem.

P o z n á m k a: Sníh musí býti hodně tuhý. Visan dobře utřený. Jsou-li oba koláče ještě teplé, máslový krém vyteče.

Vídeňská masa na dortová dna.

P o t ř e b y: 12½ *dkg* práškového cukru, 12½ *dkg* mouky, 6 žloutků, 4 vejce, 8 *dkg* Visanu.

P ř í p r a v a: Cukr, žloutky a celá vejce ušleháme do zpěnění v kotlíku nebo v hrnci s kulatým dnem; potom směs šleháme nad ohněm tak dlouho, pokud vydržíme ruku na kotlíku. Pak ji šleháme pomalu dále, až zase vychladne. Potom teprve přimícháme mouku a na konec rozpuštěný Visan.

P o z n á m k a: Z těsta se pekou slabé placky, které možno spojovati různými krémy. Šleháme-li těsto příliš teplé, je příliš těžké.

Pískový dort.

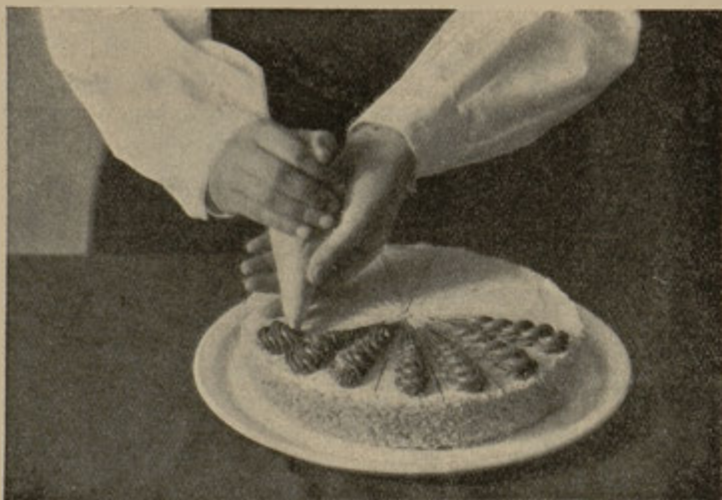
P o t ř e b y: 13 *dkg* cukru, 4 vejce, 8 *dkg* rozinek, 15 *dkg* mouky, 7 *dkg* Visanu a citronová kůra.

Příprava: Cukr a žloutky utřeme do zpěnění. Přidáme sníh z bílků, pak rozinky, kůru z poloviny citronu a 15 *dkg* mouky. Všechno dobře, ale zvolna promícháme, na konec i rozpuštěný Visan. Těsto upečeme ve čtyřhranné dortové formě při mírném ohni. Když dort vychladne, můžeme jej potříti bílým fondantem nebo i pocukrovati.

Poznámka: Hotové těsto nesmíme zbytečně a příliš dlouho vařečkou míchati, aby nebylo příliš těžké. Pečeme-li dort příliš rychle, srazí se.

Mokka dort.

Potřeby: 4 žloutky, 5 vajec, 10 lžic cukru, $2^1/_2$ lžíce mouky, 7 lžic silné černé kávy, 20 *dkg* Visanu, kousek vanilky.



Příprava: 5 žloutků, 5 lžic cukru, 2 lžíce silné kávy dobře utřeme, přidáme sníh z 5 bílků a na konec přimícháme mouku. Z těsta upečeme 5 listů, které spojíme tímto krémem: Zbylé žloutky, zbývající cukr, černou kávu a trochu zrníček z vanilky ušleháme hustě v kotlíku nad ohněm. Když krém vychladne, smísíme jej s 20 *dkg* do pěny utřeného Visanu. Zbylým krémem ozdobíme i povrch dortu.

Poznámka: Listy pečeme na papíru, který pak odvlhčíme vodou. Je-li káva řídká, nemá krém náležitou chuť.

Terstský dort.

Potřeby: 10 *dkg* Visanu, 21 *dkg* cukru, 10 *dkg* lískových oříšků, 10 *dkg* mouky a 10 bílků.

Příprava: Visan utřeme s cukrem do zpěnění, přidáme lískové oříšky, 3 bílky, mouku a na konec sníh ze 7 bílků. Husté těsto pečeme při mírném ohni v dortové formě přikryté papírem. Pečený dort potřeme kakaovou masou nebo čokoládovou polevou a posypeme bílými, krájenými mandlemi.

Poznámka: Než přidáme mouku, dobře směs promíchejme. 3 bílky přidáme syrové. Dortovou formu třeba dobře přikrýti papírem, aby těsto nevyběhlo.

Hamburský dort.

(Zůstává dlouho čerstvý.)

Potřeby: 8 *dkg* Visanu, 16 *dkg* cukru, 7 vajec, 3 *dkg* korintek, 3 *dkg* citronátu, $^1/_4$ lusku vanilky, citronový fondant (viz fondant), 20 *dkg* mouky.

Příprava: Visan utřeme s cukrem, přidáme žloutky jeden po druhém, citronát a vanilku, potom zvolna přimícháme hodně pevný sníh z bílků a na konec mouku. Těsto pečeme v dortové formě při mírném ohni. Když dort vychladne, polijeme jej citronovým fondantem.

Poznámka: Žloutkovou masu třeba velmi dlouho míchati do zpěnění.

Listový dort.

Potřeby: 9 *dkg* cukru, 9 *dkg* mouky, 19 *dkg* Visanu, 3 vejce, 4 jablka, $^1/_8$ *l* vanilkového krému (viz krém), $^1/_8$ *l* smetany a 2 listy želatiny, pistáčky, vanilkový cukr.

Příprava: 9 *dkg* Visanu utřeme s cukrem do zpěnění, přidáme žloutky, pak sníh z bílků a naposledy zvolna přimícháme mouku. Z těsta upečeme 7 malých listů. Mezitím svaříme jablka s vanilkovým cukrem, se zbylým kouskem Visanu a s trochou citronové šťávy na kaši, kterou listy spojíme. Povrch ozdobíme vanilkovým krémem, který smícháme s rozpuštěnou želatinou a se smetanou. Hotový dort posypeme pistáčky.

Poznámka: Masu namažeme na papír a listy rychle pečeme; smetanu ušleháme hodně tuhou. Abychom s listů papír snadno stáhli, navlhčíme jej vodou.

Makronkový dort.

Potřeby: 6 bílků, $^1/_4$ *kg* práškového cukru, $^1/_4$ *kg* Ceresette nebo strouhaných mandlí nebo lískových oříšků, oplatky a citronový fondant (viz fondant).

Příprava: Bílky třeme s cukrem půl hodiny, pak přimícháme Ceresette nebo strouhané mandle nebo oříšky a masu natřeme na 2 kulaté oplatky. Oplatky upečeme na plechu, spojíme je marmeládou a potřeme citronovým fondantem.

Poznámka: Nesmíme je péci v příliš horké troubě. Aby se listy nepřichytily na plech, musíme je potříti Ceresem a zaprášiti moukou.

Francouzský dort.

Potřeby: $^1/_4$ *kg* Visanu, $^1/_4$ *kg* mouky, 6 *dkg* cukru, špetka soli, vanilka, 5 žloutků, 2 lžíce smetany marmeláda, citronový fondant.

Příprava: Visan utřeme s moukou, přidáme cukr, sůl, vnitřek vanilky, smetanu a žloutky. Všecko dobře utřeme a dáme na hodinu do studena. Potom vyválíme těsto na kulaté listy velikosti talíře $^1/_2$ cm silné. Každý list pečeme zvlášť, při tom jej přetřeme nožem, aby se na něm nedělaly bubliny. Pečené listy potřeme marmeládou, položíme na sebe a polijeme citronovým fondantem (viz fondant)

Poznámka: Vyválené listy popícháme vidličkou. Vychladnou-li pečené listy na plechu, lámou se; proto je třeba sundati s plechu teplé.

Ananasový dort.

Potřeby: 7 žloutků, 3 bílky, 14 *dkg* cukru, 9 *dkg* mouky, smetana.

Příprava: Žloutky s cukrem dobře utřeme, přidáme mouku a na konec pevný sníh z 3 bílků. Všechno dobře umícháme a pečeme v dortové formě. V pečeném dortu vykrojíme víčko, vnitřek vyjmeme a naplníme slazenou smetanou, smíšenou s ananasovou šťavou a drobně sekaným ananasem. Vykrojené víčko opět přiložíme, dort vyklopíme a potřeme buď smetanou nebo fondantem.

Poznámka: Vykrojené víčko musíme zase náležitě přiložiti, aby dobře přiléhalo. Vyndaného vnitřku použijeme na jiné pečivo. Formu nutno dobře vymazati Ceresem, aby se dort snadno vyklopil.

Maraskinový dort.

Potřeby: 6 vajec, 14 *dkg* cukru, 8 *dkg* Ceresette nebo strouhaných mandlí, trochu citronové kůry, 12 *dkg* mouky, 4 *dkg* Visanu, maraskinový likér.

Příprava: Žloutky utřeme s 10 *dkg* cukru do zpěnění. Přidáme Ceresette nebo strouhané mandle, trochu citronové kůry a tuhý sníh z bílků s přišlehanými k němu 4 *dkg* cukru. Potom zvolna přimícháme 12 *dkg* mouky a na konec 4 *dkg* rozpuštěného Visanu. Těsto upečeme v dortové formě na mírném ohni. Když dort vychladne, rozkrojíme jej a naplníme máslovým krémem (viz krém), do něhož dříve přimísíme maraskinový likér. Povrch a strany dortu potřeme také tímto krémem. Každý kousek dortu ozdobíme višní.

Poznámka: Při pečení se nesmíme často dívati do trouby, aby dort nespadl. Není-li těsto ve formě stejnoměrně rozděleno, je dort křivý.

Pomorančový dort.

Potřeby: 13 *dkg* práškového cukru, 6 vajec, 2 pomoranče, 5 *dkg* Ceresette nebo mletých loupaných mandlí, 6 *dkg* piškotových drobečků, pomorančový krém (viz krém), pomorančová poleva (viz poleva).

Příprava: Tlučený cukr, utřený s pomorančovou kůrou, třeme $1/4$ hodiny s 6 žloutky. Přidáme šťávu z 2 pomorančů, Ceresette nebo mleté mandle, 6 *dkg* rozdrobených piškotů a na konec sníh z 6 bílků. Těsto pečeme $3/4$ hodiny při mírném ohni v dortové formě. Pečený dort rozkrojíme na dva listy a plníme buď pomorančovými koláčky nebo pomorančovým krémem. Dort potřeme pomorančovým krémem a navrch ozdobíme zcukřenými dílky pomorančovými.

Poznámka: Dort musíme péci úplně zvolna. Je-li dort ještě teplý, krém vyběhne.

Nepravý marcipánový dort.

Potřeby: Těsto: $7 1/2$ *dkg* Visanu, 8 *dkg* cukru, 24 *dkg* mouky, 20 *dkg* krupice, $1/8$ *l* mléka, na špičku nože soli, $2 1/2$ *dkg* prášku do pečiva Náplň: 62 *dkg* vařených, strouhaných a mačkadlem prolisovaných studených brambor, 25 *dkg* cukru, 1 lžíce medu, 6 *dkg* strouhaných mandlí, z nich 10 mandlí hořkých, 6 kapek mandlové tresti, 8 *dkg* marmelády.



Sachrův dort.

P o t ř e b y: 16 *dkg* Visanu, 15 *dkg* cukru, 8 *dkg* kakaa, 6 vajec, 15 *dkg* mouky, Sachrův máslový krém (viz krém), čokoládový fondant (viz fondant).

P ř í p r a v a: Visan umícháme s cukrem do zpěnění, přimícháme zvolna žloutky a potom kakao. Pak přidáme sníh z bílků a na konec mouku. Dort pečeme při mírném ohni. Když vychladne, rozkrojíme jej na 2 listy, naplníme Sachrovým máslovým krémem, složíme, dort potřeme čokoládovým fondantem a na každý kousek dortu dáme pralinku.

P o z n á m k a: Dort plníme až druhý den. Není-li forma dobře přikryta papírem, těsto vyběhne.

P ř í p r a v a: Potřeby na těsto zaděláme na válu, vyválíme, uděláme 5 stejných dortových listů a upečeme je do světložluta na plechu pomaštěném Ceresem. Mezitím dobře umícháme potřeby na náplň. Pečené listy namažeme náplní na sílu tužky a prostřední potřeme marmeládou. Pak položíme listy na sebe, zbývající náplní potřeme okraj a povrch a pečeme znovu při silném ohni 30 minut. Pečený dort polijeme čokoládovým fondantem (viz fondant). Krájíme jej teprve za 24 hodin.

P o z n á m k a: Doporučuje se dáti na fondant kousek Visanu. Peče-li se po druhé dort příliš pomalu, drobí se.

Dobešský dort.

P o t ř e b y: 35 *dkg* cukru, 10 vajec, 8 *dkg* mouky, 21 *dkg* čokolády, vanilka, 20 *dkg* Visanu.

P ř í p r a v a: 10 *dkg* cukru třeme půl hodiny s 5 žloutky. Přimícháme tuhý sníh z 5 bílků a mouku. Těsto rozdělíme na 8 dílů a upečeme z něho dortové listy. Potom ušleháme v míse nad parou vařící vody ostatní vejce, 18 *dkg* cukru, rozpuštěnou čokoládu a vnitřek vanilky do husté pěny. Masu sundáme s ohně a mícháme ji, až vychladne. Pak ji smísíme s utřeným Visanem. Hotovým krémem potřeme 7 dortových listů, položíme je na sebe a osmý navrch. Zbylý cukr pálíme do zlatožluta a rozetřeme jej nožem na vrchním listu.

P o z n á m k a: Listy upečeme hodně rychle na plechu potřeném Ceresem a poprášeném moukou. Nůž namažeme Visanem. Polevu nemožno krájeti studenou. Proto nařízneme jednotlivé kousky hřbetem nože, dokud je poleva horká.

Maltský dort.

P o t ř e b y: Červený rybíz, 3 vejce, Visanu a mouky, každého tolik, kolik váží 2 vejce, 1/4 *kg* cukru, citronová kůra.

P ř í p r a v a: Visan a tolik cukru, kolik váží 3 vejce, utřeme, přidáme žloutky, mouku, na konec sníh z bílků a citronovou kůru. Těsto pečeme v dortové formě. Obereme rybíz se stopek, umyjeme jej a hustě jím obložíme pečený dort. Ze zbylého rybízu vylisujeme šťávu, uvaříme co do váhy stejně cukru, až se přede, přidáme k němu šťávu a dáme vařiti na huspeninu. Když trochu vychladne, nalijeme ji na rybíz a necháme na chladném místě zrosolovatěti. Rybíz vypadá jako pod sklem. Tento dort vydrží 5—6 dní.

P o z n á m k a: Než lijeme rosol na dort, dejme naň vhodný obrouček, aby rosol nestékal. Je-li rosol při polévání příliš teplý, rybíz se scvrkne.

Griliážový dort.

P o t ř e b y: 12 1/2 *dkg* Visanu, 12 1/2 *dkg* griliáže (viz griliáž), 12 1/2 *dkg* pražených ořechů, 12 1/2 *dkg* mouky, 8 vajec, 25 *dkg* cukru, máslový krém (viz máslový krém).

P ř í p r a v a: Visan utřeme do zpěnění, přidáme postupně cukr a žloutky, přimícháme strouhaný griliáž a ořechy, na konec šlehaný tuhý sníh a mouku. Těsto pečeme při mírném ohni v dortové formě. Pečený dort rozkrojíme na dva listy a naplníme máslovým krémem, smíšeným se strouhaným griliážem. Povrch dortu potřeme zbylým krámem a posypeme hustě griliážem.

P o z n á m k a: Dortovou formu ovineme dobře papírem. Je-li Visan málo zpěněný, je těsto příliš těžké.

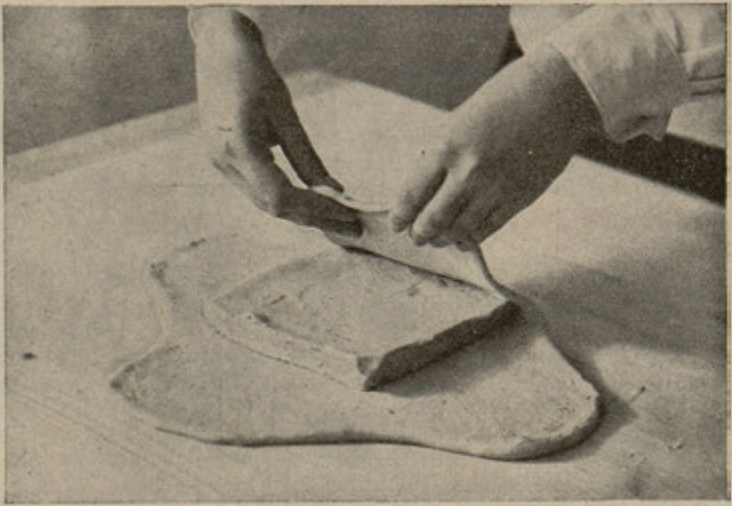
Mandlové, piškotové, linecké a loupavé těsto.

Mandlové těsto na makronky a jiné pečivo.

P o t ř e b y: 10 *dkg* Ceresette nebo zcela jemně strouhaných lískových oříšků nebo mandlí, 20 *dkg* krupicového cukru, 2 *dkg* hladké mouky, bílek, citron a skořice.

P ř í p r a v a: Ceresette nebo strouhané oříšky nebo mandle, krupicový cukr a tolik bílku, abychom dostali tuhou masu, třeme důkladně vařečkou půl hodiny; pak přimícháme mouku. Potom uděláme na papír malé hromádky a zvolna je pečeme. Když pečené makronky vychladnou, navlhčíme papír na spodní straně a makronky sundáme.

P o z n á m k a: Oříšky nebo mandle musíme ustrouhati zcela jemně. Masa se nepeče, přijde-li do styku s tukem.



(Viz předpis „Loupavé těsto" na barevné příloze.)

Piškotové těsto.

P o t ř e b y: 10 *dkg* cukru, 13 *dkg* mouky, 4 vejce.

P ř í p r a v a: Žloutky a cukr třeme ½ hodiny do zpěnění. Přimícháme zvolna tuhý sníh z bílků a na konec mouku. Děláme-li piškoty, dáme masu do stříkací formy, uděláme na papír tyčinky, které posypeme zcela jemným práškovým cukrem a rychle pečeme.

P o z n á m k a: Pečivo sřízneme s papíru ještě horké. Mícháme-li příliš masou ještě po přimíšení mouky, piškoty se rozběhnou.

Linecké těsto.

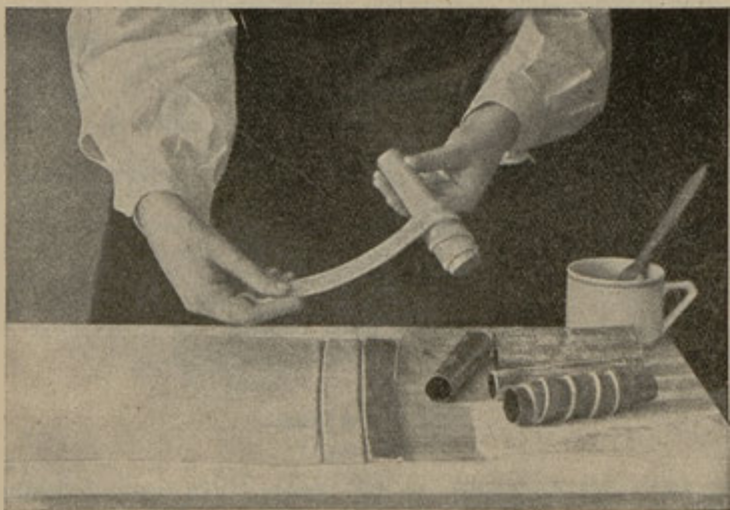
P o t ř e b y: $^1/_2$ *kg* mouky, 20 *dkg* cukru, $^1/_4$ *kg* Visanu, 8 žloutků, na špičku nože amonia, kůra z $^1/_2$ citronu.

P ř í p r a v a: Mouku, cukr, Visan a žloutky, amonium a strouhanou citronovou kůru dobře vypracujeme na vále v těsto, kterého můžeme použíti různým způsobem.

Zákusky.

Sněhové trubičky.

P o t ř e b y: Loupavé těsto ze $^1/_4$ *kg* mouky (viz loup. těsto), bílkový krém (viz krém), 1 žloutek.



P ř í p r a v a: Loupavé těsto vyválíme ztloušti hřbetu nože na čtverec, rozkrojíme na pruhy dva prsty široké, potřeme je žloutkem a ovineme na trubičkové formičky potřenou stranou ven. Trubičky upečeme a s formiček stáhneme ještě teplé. Když vychladnou, plníme je vanilkovaným bílkovým sněhem. Pruhy vineme zcela málo okrajem přes sebe.

P o z n á m k a: Potřeme-li těsto žloutkem příliš silně a formičky pokapeme, stáhneme trubičky těžko s formiček.

Čokoládová buchta.

P o t ř e b y: 7 *dkg* Visanu, 10 *dkg* cukru, 5 *dkg* kakaa, 6 vajec, citron a mouka.

P ř í p r a v a: Visan s cukrem dobře utřeme a postupně přidáme žloutky, šťávu a citronovou kůru a kakaový prášek. Potom přimícháme sníh z bílků a tolik mouky, aby se těsto vázalo. Buchtu upečeme v sucharové formě vymazané Ceresem a potřeme citronovým fondantem (viz fondant).

P o z n á m k a: Sucharovou formu třeba vymazati dobře Ceresem a poprášiti moukou nebo strouhanou žemlí.

Oříškové sáčky.

P o t ř e b y: Loupavé těsto z $12^1/_2$ *dkg* Visanu (viz loup. těsto). Náplň: 2 *dkg* strouhaných lískových oříšků. 1 *dkg* mouky, 2 vařečky bílkového krému (viz krém).

P ř í p r a v a: Loupavé těsto na válu vyválíme na 50 *cm* dlouhý a 30 *cm* široký pruh. Ten nakrájíme na čtverečky s 10 *cm* stranami a na každý dáme trochu této náplně: Bílkový krém, oříšky a mouku promícháme dobře vařečkou, dáme na čtverečky po trošce této náplně, dvě protější strany čtverečků přeložíme do středu tak daleko, aby šly trochu přes sebe. Hotové sáčky položíme obrácené na plech, potřeme vejcem a pečeme v hodně horké troubě.

P o z n á m k a: Konce sáčků musíme dobře smáčknouti, aby náplň nevyběhla. Jsou-li sáčky příliš plné, mohou snadno prasknouti.

Krémové řezy.

P o t ř e b y: $^1/_4$ *kg* loupavého těsta (viz loup. těsto), $^1/_4$ *l* vanilkového krému (viz krém), marmeláda, fondant (viz fondant).

P ř í p r a v a: Loupavé těsto vyválíme tence ve čtverec, položíme je na plech vodou postříkaný a pečeme v hodně horké troubě. Ještě horké těsto rozkrojíme na dva díly. První díl potřeme horkým vanilkovým krémem, druhý díl položíme na první hladkou stranou navrch, potřeme povrch marmeládou a polijeme ohřátým fondantem. Potom hned nakrájíme libovolně velké řezy.

P o z n á m k a: Nežli vyválené těsto pečeme, popícháme je často vidličkou, aby se nenadělaly bubliny. Není-li plech dobře vymazán, řezy se špatně krájejí.

Švestkové řezy.

(Velmi levné.)

P o t ř e b y: 25 *dkg* mouky, 17 *dkg* Visanu, 7 *dkg* cukru, 2 žloutky.

P ř í p r a v a: Z uvedených potřeb vypracujeme těsto, vyválíme je na plechu na sílu tužky a hustě obložíme půlenými švestkami. Pečený koláč posypeme hrubým cukrem a nakrájíme na podélné řezy.

P o z n á m k a: Těsto nesmíme vyváleti tence, poněvadž by se promočilo.

Indiánská kobliha.

P o t ř e b y: 6 vajec, 6 lžic cukru, 6 lžic mouky, šťáva a kůra poloviny citronu, smetana, poleva (viz poleva).

P ř í p r a v a: Cukr a žloutky dobře třeme půl hodiny. Pak přidáme mouku, citronovou šťávu a kůru, na konec tuhý bílkový sníh a vše dobře promícháme. Těsto upečeme v otevřené bombové formě nebo v kotlíku na sníh. Když pečená kobliha vychladne, skrojíme na ploché straně víčko, koblihu vyhloubíme, naplníme smetanou, víčko zase přiložíme, koblihu převrátíme a polijeme čokoládovou nebo kávovou polevou (viz poleva).

P o z n á m k a: Bombu nebo kotlík musíme dobře vymazat Ceresem. Doporučuje se bombu vyložit papírem. Vnikne-li do trouby při pečení studený vzduch, bomba spadne.



Španělský vítr.

(20 hubinek.)

Potřeby: 9 *dkg* Ceresu nebo Schichtova omastku do pečiva, 14 *dkg* mouky, 4 vejce, slazená smetana.

Příprava: Ceres nebo Schichtův omastek do pečiva dáme vařit do $^1/_4$ *l* vody a když se vaří, přimícháme rychle mouku a dáme vychladnouti. Potom za stálého míchání přidáme vejce a uděláme na papír potřený Ceresem malé hromádky, které pečeme při silném ohni. Když hubinky vychladnou, plníme je slazenou smetanou. Po každém vejci třeba řádně zamíchati a hubinky péci v horké troubě.

Poznámka: Masa může zkrupicovatěti, dáme-li do ní vejce rychle za sebou. Díváme-li se příliš brzy do trouby, vnikne do ní chladný vzduch a hubinky spadnou.

Indiánské koblížky.

P o t ř e b y: 8 *dkg* cukru, 3 vejce, 8 *dkg* mouky, 3 *dkg* Visanu, čokoládový fondant.





P ř í p r a v a: Utřeme S *dkg* cukru s 3 žloutky do zpěnění a přidáme sníh ze 3 bílků. Potom přimícháme mouku a na konec zvolna přidáme rozpuštěný Visan. Z tohoto těsta uděláme na papír malé hromádky, které rychle upečeme. Pečené hromádky vyhloubíme a spojíme po dvou bílkovým sněhem. Koblížky polijeme čokoládovým fondantem.

Brabantské řezy.

Potřeby: 12 *dkg* mouky, 12 *dkg* Visanu, 6 *dkg* cukru, 6 *dkg* strouhaných lískových oříšků, marmeláda, kakaová masa.

Příprava: Z mouky, cukru a Visanu rychle uděláme těsto, které vyválíme na plechu a upečeme při mírném ohni. Pečené těsto nakrájíme na pruhy, spojíme je po 2 marmeládou, nakrájíme na řezy, potřeme každý kakaovou masou a posypeme strouhanými oříšky.

Poznámka: Řezy nesmíme na plech dáti příliš k sobě, poněvadž by se spekly. Pruhy musíme krájeti ještě horké, jinak se při krájení lámou.

Sachrovy řezy.

Potřeby: 7 *dkg* Visanu, 13 1/2 *dkg* cukru, 4 *dkg* kakaa, 1/4 *kg* meruňkové marmelády, čokoládový fondant (viz fondant), 14 *dkg* mouky, 6 vajec.

Příprava: Visan se žloutky a cukrem dobře utřeme, přimícháme kakaový prášek, pak tuhý sníh z bílků a na konec mouku. Toto těsto upečeme ve 2 čtyrhranných dortových formách, potom obě části spojíme meruňkovou marmeládou a potřeme čokoládovým fondantem.

Poznámka: Když přimícháme mouku, nesmíme již těsto míchati vařečkou, poněvadž by spadlo a bylo by těžké. Pečeme-li listy v příliš horké troubě, nenabudou.

Třešňové řezy.

Potřeby: 2 vejce, 20 *dkg* mouky, 10 *dkg* Visanu, 1 citron, třešně.

Příprava: Vejce uvaříme na tvrdo a žloutky z nich prolisujeme sítkem. Mouku, Visan, cukr, prolisované žloutky, citronovou šťávu a kůru zpracujeme na válu v těsto, vyválíme je a uděláme 2 stejné listy. Na jeden list hustě položíme třešně, druhý list položíme na ně a upečeme při mírném ohni. Potom nakrájíme úzké řezy a pocukrujeme.

Poznámka: Třešně nesmějí býti mokré, poněvadž by tím těsto utrpělo. Aby se těsto v troubě nerozběhlo, obložíme je dřívky.

Punčové řezy.

Potřeby: 7 *dkg* lískových oříšků, 6 *dkg* cukru, 14 *dkg* Visanu, 16 *dkg* mouky, piškoty (viz piškoty), rum, fondant (viz fondant), marmeláda.

Příprava: Z oříšků, cukru, mouky a Visanu uděláme těsto, které rozkrojíme na dva díly a upečeme z nich dva dortové listy. Oba listy potřeme marmeládou, jeden obložíme piškoty namočenými v rumové cukrové vodě, druhý položíme marmeládovou stranou na piškoty a dáme je mezi dvě prkna. Příští den je potřeme fondantem, do něhož přidáme trochu rumu.

Poznámka: Cukrovou vodu vaříme jen zcela řídkou, piškoty však v ní namáčíme, dokud je horká. Je-li cukrová voda málo vařena, náplň se drobí.

Angreštové dortíčky.

Potřeby: 15 *dkg* mouky, 10 *dkg* Visanu, 5 *dkg* cukru, 3 žloutky, 1/2 balíčku pečivového prášku, trochu citronové kůry.

Příprava: Z mouky, Visanu, cukru, žloutků, citronové kůry a pečivového prášku uděláme na válu těsto a dáme je na 1/4 hodiny odpočinouti. Potom je vyválíme, vypícháme koláčky jako tolar velké, které upečeme při



Visanový věnec.

Potřeby: 19 *dkg* Visanu, 22 *dkg* cukru, 8 vajec, 15 *dkg* mouky, $^1/_2$ lusku vanilky, fondant (viz fondant).

Příprava: 6$^1/_2$ *dkg* Visanu a 15 *dkg* cukru utřeme do zpěnění; přimícháme 6 žloutků jeden po druhém, pak tuhý sníh z 6 bílků a na konec 15 *dkg* mouky. Těsto zvolna upečeme ve věncové formě. Když věnec vychladne, rozkrojíme jej po délce a naplníme tímto krémem: 2 žloutky, 7 *dkg* cukru a zrníčka z lusku vanilky šleháme na ohni, pak s ohně sejmeme, mícháme, až směs vychladne a smísíme ji s 12$^1/_2$ *dkg* zpěněného Visanu. Povrch věnce potřeme fondantem, nakrájíme kousky a ozdobíme je zbylým krémem.

Poznámka: Sníh musí býti hodně tuhý; zvolna péci. Visan na krém třeba utříti hodně do pěny. Formu musíme dobře vymazati Ceresem, jinak věnec těžko vyklopíme. Hotovým těstem se už nesmí míchati, aby nebyl věnec mazlavý. Při pečení se s počátku nesmíme dívati do trouby, aby věnec nespadl.

mírném ohni a po dvou spojíme angreštovou marmeládou. Hotové dortíčky pocukrujeme.

Poznámka: Těsto vyválíme na chladném válu; jinak by se válu chytalo. Je-li marmeláda příliš řídká, dortíčky změknou.

Pískové dortíčky.

Potřeby: 16 *dkg* Visanu, 5 vajec, 15 *dkg* cukru, 21 *dkg* hladké mouky, hrst rozinek, 1/2 balíčku pečivového prášku, Ceres.

Příprava: Visan s vejci a cukrem utřeme do zpěnění. Přimísíme mouku, rozinky a pečivový prášek. Dortíčky zvolna upečeme v malých formičkách vymazaných Ceresem a posypeme je vanilkovým cukrem.

Poznámka: Ceresem vymazané formičky vysypeme strouhanou žemlí nebo strouhanými mandlemi. Vnikne-li do trouby studený vzduch, dortíčky spadnou.

Ovocné košíčky.

Potřeby: 14 *dkg* mouky, 19 1/2 *dkg* Visanu, 3 1/2 *dkg* cukru, 2 žloutky, trochu smetany, krájené ovoce, rybízová huspenina.

Příprava: Z uvedených potřeb uděláme na válu těsto, vyložíme jím košíčkové formičky a upečeme do zlatožluta. Potom je naplníme do 3/4 různým krájeným ovocem a povrch hladce potřeme rybízovou huspeninou.

Poznámka: Košíčkové formičky nesmíme těstem příliš silně vyložiti, poněvadž by zbylo málo místa na ovoce. Nevymažeme-li dobře formičky Ceresem, košíčky těžko vyklopíme.

Višňové košíčky.

Potřeby: Těsto z předešlého předpisu, 1/2 *kg* višní, jako vejce velký kousek Visanu, cukr, 3 žloutky, 1/4 *l* kyselé smetany.

Příprava: Těsto z předešlého předpisu. Vyložíme jím malé košíčkové formičky a plníme touto směsí: 1/2 *kg* višní vypeckujeme, dusíme je v kuthanu s Visanem, až změknou a dáme je vychladnouti. Šťávu z nich ušleháme s 1/4 *l* kyselé smetany, trochou cukru a 3 žloutky a nalijeme do košíčků na dušené višně. Košíčky pečeme 20 až 25 minut.

Poznámka: Višně nesmíme dusiti příliš do měkka. Košíčky plníme jen do 3/4, aby nepřetekly.

Jahodové lodičky.

Potřeby: 16 *dkg* mouky, 16 *dkg* Visanu, 2 žloutky, 3 *dkg* cukru, 1/2 balíčku pečivového prášku, 1/4 *l* šlehané smetany, jahody.

Příprava: Z mouky, Visanu, cukru, žloutků a pečivového prášku uděláme těsto, vyválíme je a vyložíme jím lodičkové formičky. Lodičky upečeme při prostředním ohni a když vychladnou, plníme je tuhou slazenou šlehanou smetanou, na kterou dáme čerstvé jahody.

Poznámka: Lodičky vyklopíme z formiček ještě horké. Než lodičky plníme smetanou, dáme je úplně vychladnouti, poněvadž by jinak praskly.

Mouřenínské prsty.

Potřeby: Piškoty z dvou vajec (viz piškot), čokoládový krém z 6 *dkg* Visanu (viz másl. čokol. krém), kakaová masa, 2 *dkg* bílých mandlí.

P ř í p r a v a: Spojíme vždy 2 piškoty čokoládovým krémem a potřeme je kakaovou masou. Na jeden konec položíme půl bílé mandle.

P o z n á m k a: Piškoty třeba trochu vyhloubiti, aby se do nich vešlo více náplně.

Kávové ořechy.

P o t ř e b y: $^1/_4$ *kg* fondantu. $^1/_4$ *kg* sekaných vlašských ořechů, 8 *dkg* Ceresu, káva.

P ř í p r a v a: Sekané ořechy zamícháme do fondantu, přimícháme změklý Ceres a několik gramů zcela jemně mleté kávy. Z toho uděláme kuličky zvící vlašského ořechu, dáme je do studena a polijeme kávovým fondantem.

P o z n á m k a: Není-li fondant dost tuhý, kávové ořechy splasknou.

Chlebíček z jižního ovoce.

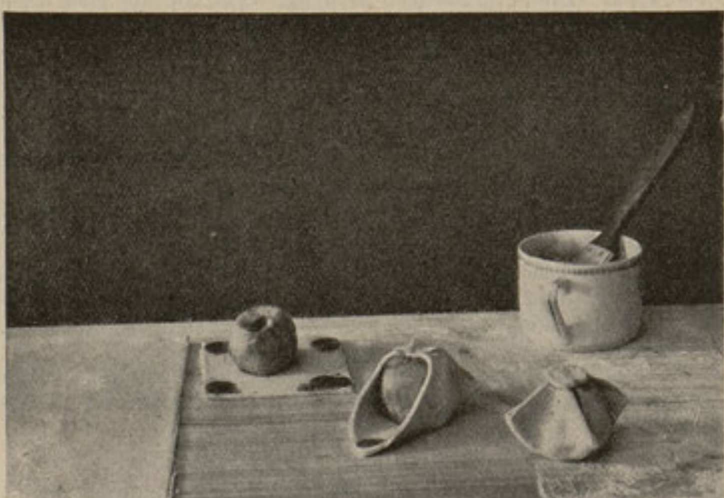
P o t ř e b y: 3 *dkg* datlí, 3 *dkg* fíků, 1 *dkg* svatojanského chleba, 2 *dkg* citronátu, 2 *dkg* švestek, 1 *dkg* meruněk, 1 *dkg* vinných zrnek, 2 *dkg* mandlí, 1 *dkg* zcukřené pomerančové kůry, kůra z polovice citronu, 22 *dkg* cukru, 8 vajec, 18 *dkg* mouky, 12 *dkg* Visanu.

P ř í p r a v a: Cukr třeme s 8 žloutky do zpěnění, přimícháme 16 *dkg* jemně sekaného suchého jižního ovoce, tuhý sníh z 8 bílků, pak 18 *dkg* mouky, na konec rozpuštěný Visan. Směs nalijeme do podlouhlé piškotové formy a upečeme při mírném ohni. Ovocný chlebíček podáváme na stůl krájený na řezy.

P o z n á m k a: Formu třeba dobře vymazati Ceresem a vyložiti papírem. Není-li těsto dobře promícháno, usadí se ovoce u dna.

Jablková hnízdečka.

P o t ř e b y: $^1/_2$ *kg* malých jablek, 15 *dkg* mouky, $7^1/_2$ *dkg* Visanu, 4 *dkg* cukru, 1 vejce, $^1/_4$ balíčku pečivového prášku, střik rumu, trochu mléka, mandle.





Sladká volská oka.

P o t ř e b y: Těsto: 10 *dkg* Visanu, 15 *dkg* mouky, 5 *dkg* cukru, 1 strouhaný vařený brambor, 2 kávové lžičky rumu, na špičku nože pečivového prášku. Náplň: Bílkový krém (viz krém) a marmeláda.

P ř í p r a v a: Z uvedených potřeb uděláme na válu těsto, vyválíme je, vypícháme koláčky asi 8 *cm* v průměru a upečeme je do žluta. Když vychladnou, dáme doprostřed každého kousek také meruňkové marmelády a kolem ní stříkačkou uděláme kroužek bílkového krému nebo šlehané smetany.

P o z n á m k a: Místo marmelády můžeme dáti také půl meruňky nebo třešně. Uděláme-li kroužek bílkovým krémem těsně při okraji, steče.

P ř í p r a v a: Z jablek vykrojíme jadřince. Z ostatních potřeb uděláme na válu těsto, z něhož vyválíme malé čtverečky. Do nich zavineme jablka a dáme do nich trochu hodně sladké marmelády. Potom potřeme hnízdečka bílkem, posypeme je mandlemi a pečeme ve velmi horké troubě. Když jsou pečená, pocukrujeme je.

P o z n á m k a: Těsto třeba vyváleti ztloušti hřbetu nože. Není-li těsto nahoře dobře spojeno, rozvine se.

Čokoládové koblížky.

P o t ř e b y: 6 vajec, 14 *dkg* cukru, 10 *dkg* strouhaných loupaných lískových oříšků, 4 *dkg* kakaa, 4 *dkg* mouky, marmeláda, čokoládový fondant (viz fondant), máslový krém (viz krém).

P ř í p r a v a: Žloutky utřeme s cukrem, přidáme kakao, oříšky, pak sníh z bílků a na konec přimícháme mouku. Těsto rozetřeme na prst silně na plech Ceresem vymazaný a pomoučený a zvolna je upečeme. Pak je dáme do studena, vypícháme z něho malé koláčky a po dvou spojíme máslovým krémem. Koblížky polijeme čokoládovým fondantem.

P o z n á m k a: Těsto pečeme sice zvolna, ale nevypečeme je příliš, aby se nelámalo.

Karlsbrunské střepy.

(Velmi chutné, levné pečivo, dlouho vydrží.)

P o t ř e b y: Visanu, kolik váží 3 vejce, 5 lžic práškového cukru, 1 vejce, 1 kávová lžička pečivového prášku, 28 *dkg* pšeničné mouky.

P ř í p r a v a: Visan utřeme s cukrem do zpěnění, přidáme vejce, 5—6 lžic mléka a na konec mouku s přimíchaným pečivovým práškem a uděláme těsto. Těsto vyválíme na ½ *cm* silně a nakrájíme 4 *cm* široké pruhy, z kterých složíme trojúhelníčky nebo jiné tvary, potřeme vejcem a upečeme pěkně do zlatohněda. Pečené střepy posypeme vanilkovým cukrem.

P o z n á m k a: Pečivový prášek dáme do těsta teprve s moukou. Střepy musíme potříti vejcem, aby se nerozdělaly.

Smažené meruňky.

P o t ř e b y: Krásné zralé meruňky nebo i sušené, ½ *l* jablkové šťávy Ceres, mouka, 1 vejce, ½ pečivového prášku, Ceres.

P ř í p r a v a: Meruňky obalíme v cukru. Z jablečné šťávy Ceres a mouky uděláme zahoustlé těsto, do něhož přimícháme žloutek, sníh z bílků a pečivový prášek. Do tohoto těsta namočíme meruňky a smažíme je v rozpáleném Ceresu pěkně do zlatohněda. Smažené meruňky posypeme vanilkovým cukrem.

P o z n á m k a: Máme-li sušené meruňky, převaříme je v cukrové vodě. Každou meruňku nutno namočiti zvláště. Je-li těsto příliš řídké, smažené meruňky příliš změknou.

Levné čajové a vánoční pečivo.

Slané tyčinky k čaji nebo pivu.

P o t ř e b y: 7 *dkg* Visanu, 3 *dkg* droždí, trochu mléka, trochu bílku.

P ř í p r a v a: Z těchto potřeb a z droždí rozpuštěného v mléce vypracujeme tuhé těsto. Uděláme z něho na vále tyčinky, které potřeme bílkem, posypeme solí a kmínem a zvolna pečeme.

Poznámka: Než děláme z těsta tyčinky, necháme je trochu kynouti. Pečeme-li je příliš rychle, srazí se.

Kmínové tyčinky.

Potřeby: 10 *dkg* vařených a prolisovaných bramborů, 10 *dkg* mouky, 10 *dkg* Visanu, 1 žloutek, sůl.

Příprava: Uvedené potřeby zpracujeme na válu v těsto, které vyválíme v pruh na prst silný a asi 10 *cm* široký, potřeme jej vejcem, posypeme trochu solí a kmínem a nakrájíme v tyčinky na prst široké, které pečeme zlehka při prostředním ohni.

Poznámka: Těsto musíme důkladně prohnísti, aby se tyčinky nerozběhly. Není-li plech dobře vymazán Ceresem, tyčinky se přichytí.

Sýrové piškoty.

Potřeby: 10 *dkg* Visanu, 10 *dkg* mouky, 8 *dkg* parmesánského sýra, 1 žloutek, sůl a paprika.

Příprava: Z uvedených potřeb uděláme těsto, vyválíme je a piškotovou formičkou vypícháme. Piškoty potřeme vejcem, upečeme je do zlatohněda a podáváme k čaji.

Poznámka: Těsto nevyválíme příliš silně, aby nebyly piškoty mazlavé.

Malakov.

Potřeby: 35 *dkg* mouky, 8 *dkg* Visanu, 2 vejce, hrst kmínu, trochu soli, 2 *dkg* droždí.

Příprava: Z uvedených potřeb a droždí, rozpuštěného v mléce, uděláme těsto. Vymažeme kamenný nebo hliněný hrnec Ceresem, vysypeme jej strouhanou žemlí, dáme do něho těsto, necháme je poněkud zkynouti a upečeme. Když těsto vychladne, nakrájíme je příčně na koláče, které namažeme sardelovým máslem, zase složíme a podáváme k čaji.

Poznámka: Visan přidáme rozpuštěný. Čerstvý malakov se špatně krájí. Krájíme jej tedy až druhý den.

Jemný ořechový koláč.

Potřeby: Těsto: $^1/_4$ *kg* Visanu, $^1/_4$ *kg* mouky, 2 vejce, trochu soli, 10 *dkg* cukru, trochu rumu, šťáva z jednoho citronu. Náplň: $^1/_4$ *kg* mletých ořechů, $^1/_4$ *kg* práškového cukru, 6 vajec, trochu citronové a pomerančové kůry, trochu citronové šťávy, trochu hřebíčku a skořice.

Příprava: Z Visanu, mouky, 2 žloutků, soli, cukru, rumu, citronové šťávy a tuhého šlehaného sněhu ze 2 bílků uděláme těsto, které zpracováváme válkem tak dlouho, až je vláčné a úplně hladké. Potom z něho vyválíme 2 stejné listy, které spojíme touto náplní: Mleté ořechy a práškový cukr umícháme s 6 žloutky, přidáme ostatní potřeby na náplň a na konec přimícháme sníh z 6 bílků. Koláč zvolna upečeme a když vychladne, nakrájíme jej na podlouhlé řezy. Můžeme jej plniti také jablkovou kaší nebo višněmi.

Poznámka: Listy vyválíme na sílu tužky, náplň rozetřeme stejnoměrně Aby náplň nevytekla, obložíme koláč dřívky.

Křehký ovocný koláč.

P o t ř e b y: 28 *dkg* Visanu, 7 *dkg* jemně tlučených mandlí, 11 *dkg* cukru, 28 *dkg* mouky, 2 žloutky.

P ř í p r a v a: Visan utřeme do zpěnění, přimícháme ostatní potřeby a dobře propracujeme. Těsto vyválíme na plech potřený dobře Ceresem, dáme na ně rybíz nebo švestky a pečeme při mírném ohni. Těsto můžeme také péci ve 2 kulatých koláčových formách.

P o z n á m k a: Pečený koláč posypeme vanilkovým cukrem, aby nebyl kyselý. Nesundáme-li koláč po upečení hned s plechu, zvlhne.

Kořeněný chlebíček.

P o t ř e b y: 50 *dkg* mouky, 15 *dkg* Visanu, 25 *dkg* cukru, 2 vejce, trochu soli, 1 kávová lžička skořice, špetka vanilkového cukru, citronová kůra, $^1/_2$ kávové lžičky anýzu, na špičku nože mletého hřebíčku, 4 lžíce kořalky nebo rumu, 1 balíček pečivového prášku, trochu mléka.

P ř í p r a v a: Nejdříve utřeme Visan do zpěnění, potom zvolna přimícháme vejce, cukr a koření a třeme ještě vše 20 minut. Pak k tomu přidáme po lžicích mouku s přimíchaným pečivovým práškem, rum a tolik mléka, kolik třeba na zahoustlé těsto. Těsto nalijeme do velké, podlouhlé formy a pečeme zvolna při prostředním ohni asi hodinu.

P o z n á m k a: Chlebíček necháme vychladnouti ve formě a krájíme teprve za 24 hodin.

Visanové hubinky.

P o t ř e b y: 14 *dkg* Visanu, 2 žloutky, 7 *dkg* cukru, 7 *dkg* pražených lískových oříšků nebo Ceresette, 18 *dkg* mouky, $^1/_2$ balíčku pečivového prášku, citronová kůra, marmeláda, vanilka.

P ř í p r a v a: Visan utřeme s cukrem, přidáme žloutky, pak pražené, strouhané oříšky nebo Ceresette, kůru z $^1/_2$ citronu a na konec přimícháme mouku s pečivovým práškem a uděláme těsto. Z těsta naděláme kuličky, do nichž vytlačíme náprstkem důlek. Dáme je upéci a důlky pak naplníme marmeládou. Hubinky posypeme vanilkovým cukrem.

P o z n á m k a: Pečivový prášek dáme do těsta teprve s moukou. Nejsou-li důlky v hubinkách uprostřed, jsou křivé.

Makronky z ovesných vloček.

(Velmi levné a dobré pečivo.)

P o t ř e b y: 15 *dkg* ovesných vloček, 10 *dkg* cukru, 1 kávová lžička medu, 1 vejce, 3 *dkg* Visanu, 1 citron, 3 *dkg* Ceresette nebo jemně strouhaných mandlí nebo ořechů, ½ balíčku pečivového prášku, trochu mouky.

P ř í p r a v a: Visan, cukr a vejce utřeme do zpěnění, přidáme ostatní potřeby a dobře propracujeme. Potom uděláme na plech pomaštěný Ceresem vařečkou hromádky jako vlašský ořech velké, smáčkneme je na plocho a při mírném ohni upečeme do zlatohněda.

P o z n á m k a: Přidáme-li do těsta trochu mandlové tresti, jsou makronky lepší. Na zkoušku upečeme nejdříve jeden makronek, rozběhne-li se, přidáme ještě trochu mouky.

Albrechtické pečivo.

P o t ř e b y: 12 *dkg* mouky, 2 žloutky, 4 *dkg* práškového cukru, Ceres.

P ř í p r a v a: Z mouky, práškového cukru, žloutků a lžíce vína uděláme mandlové těsto, tence je vyválíme, nakrájíme ozubeným kolečkem pruhy, z nich naděláme nebo upleteme různé tvary a usmažíme je v Ceresu. Smažené je pocukrujeme.

P o z n á m k a: Těsto se nesmí příliš podmoučniti, aby se tuk nepřipaloval.

Kokosové makronky.

P o t ř e b y: 15 *dkg* práškového cukru, 2 vejce, 1 citron, 3 *dkg* Visanu, 20 *dkg* Ceresette, 2 lžíce bramborové mouky.

P ř í p r a v a: Práškový cukr utřeme s vejci do zpěnění, přidáme strouhanou citronovou kůru, pak Visan, strouhaný kokosový ořech, bramborovou mouku a na konec pečivový prášek. Vypracujeme tuhé těsto, vyválíme z něho na pomoučeném válku šišku, uděláme z ní kuličky, které trochu zploštíme a necháme přes noc schnouti na plechu potřeném Ceresem. Příští den je upečeme pěkně do světložluta.

P o z n á m k a: Kuličky nesmíme pokládati příliš blízko k sobě.

Biskupský chlebíček.

P o t ř e b y: 7 *dkg* cukru, 7 *dkg* Visanu, 5 vajec, 7 *dkg* mouky, hrst sultánek, mandle, citronát, malá tabulka čokolády.

P ř í p r a v a: Cukr utřeme s Visanem do zpěnění, přidáme žloutky jeden po druhém, pak tuhý sníh z bílků, na konec mouku a ostatní potřeby. Těsto dáme do piškotové formy vymazané Ceresem a zvolna pečeme.

P o z n á m k a: Čokoládu dáme do těsta krájenou na malé kostičky. Není-li Visan utřen do zpěnění, jest chlebíček těžký.

Anýzové tyčinky.

P o t ř e b y: 17 *dkg* cukru, 3 vejce, 4 *dkg* Visanu, 17 *dkg* mouky, anýz, 2 lžíce rumu.

P ř í p r a v a: Cukr se žloutky utřeme, přidáme sníh z bílků a mícháme to ½ hodiny. Potom přidáme tlučený anýz, 2 lžíce rumu a s moukou zaděláme těsto, které důkladně vypracujeme na pomoučeném válu. Naděláme jako prst silné tyčinky, potřeme je vejcem, posypeme anýzem a pečeme při mírném ohni.

P o z n á m k a: Čím déle těsto mícháme, tím krásnější máme pečivo. Nepotřeme-li plech dobře Ceresem, tyčinky se přichytí.

Štokholmské sušenky.

P o t ř e b y: 40 *dkg* mouky, 14 *dkg* Visanu nebo Rity, 10 *dkg* cukru, 2 žloutky, ½ *dkg* droždí, sůl, citronová kůra, 4 lžíce mléka.

P ř í p r a v a: Mouku prosijeme na vál, uprostřed hromádky uděláme důlek a v něm dobře promícháme cukr, žloutky, droždí, mléko, špetku soli a citronovou kůru. Potom teprve všechno vypracujeme s Visanem na těsto, které dáme zkynouti. Pak uděláme malou šišku, dáme ji znovu zkynouti a upečeme při mírném ohni. Když šiška vychladne, nakrájíme ji na tenké řezy, které v troubě upražíme do zlatožluta.

Poznámka: Mléko musí býti teplé. Plech třeba dobře potříti Ceresem, aby se šiška nepřichytila.

Anglické křehké těsto.

Potřeby: 7 *dkg* cukru, 16 *dkg* Visanu, 21 *dkg* mouky, 5 na tvrdo vařených žloutků, vanilka.

Příprava: Z cukru, Visanu, mouky, žloutků a vnitřku vanilky uděláme těsto, které vyválíme. Vypícháme z něho různé tvary a upečeme je do zlatožluta. Spojíme vždy 2 kousky marmeládou a pocukrujeme.

Poznámka: Vařené žloutky jemně prolisujeme. (Zbylých na tvrdo vařených bílků můžeme použíti na salát.) Těsto nesmíme dělat v teple, aby nebylo měkké.

Husarské koblížky.

Potřeby: 14 *dkg* Visanu, 2 žloutky, 7 *dkg* cukru, 17 *dkg* mouky, vanilka.

Příprava: Z uvedených potřeb udělánie těsto, z něho naděláme kuličky a do každé důlek. Potom je pěkně upečeme do zlatožluta. Do důlků pečených koblížek dáme višňovou nebo rybízovou marmeládu a koblížky pocukrujeme.

Poznámka: Koblížky pečeme více vrchním žárem.

Mandlové preclíčky.

Potřeby: 14 *dkg* Visanu, 2 žloutky, 10 *dkg* cukru, 4 *dkg* Ceresette nebo strouhaných mandlí nebo ořechů, 18 *dkg* mouky, citron.

Příprava: Visan s cukrem utřeme, přidáme žloutky, pak mandle s trochou citronové kůry a na konec všechno zaděláme s moukou na těsto. Z těsta ukrajujeme kousky zvíci ořechu, vyválíme je rukou na tyčinky a uděláme preclíčky. Hotové preclíčky potřeme bílkem, přitiskneme je potřenou stranou do Ceresette nebo strouhaných mandlí smíšených s krystalovým cukrem a rychle je pečeme.

Poznámka: Preclíčky nesmíme dáti na plech příliš blízko k sobě, aby se nespekly. Když jsou pečeny, rychle je s plechu sundáme.

Vánoční cukrovinky.

Jedlové šišky.

Potřeby: ¼ *kg* práškového cukru, ¼ *kg* jemně strouhaných lískových oříšků, hrst strouhané žemle, 4 bílky, skořice, citronová kůra, kakaová masa.

Příprava: Bílek ušleháme v sníh, přimícháme práškový cukr, pak strouhané oříšky, strouhanou žemli a na konec koření. Na plech potřený Ceresem uděláme vařečkou jedlové šišky a dáme je upéci do vlažné trouby. Potom spojíme vždy dvě kakaovou masou a zároveň mezi ně vložíme nit na zavěšení.

Poznámka: Nit musí jíti po celé délce šířky, aby v ní držela. Je-li sníh málo tuhý, šišky se rozběhnou.

Mandlové věnečky.

Potřeby: Linecké těsto a mandlové těsto (viz mandl. a linecké těsto), marmeláda.

P ř í p r a v a: Linecké těsto vyválíme, vypícháme z něho věnečky a na půl upečeme. Když věnečky vychladnou, potřeme je na hladké straně marmeládou a uděláme na nich stříkačkou kroužky z tuhého mandlového těsta. Potom upečeme věnečky při prostředním ohni.

P o z n á m k a: Mandlové kroužky musí býti slabší než linecké věnečky, poněvadž by jinak stekly. Aby nebyly věnečky na spodu příliš hnědé, dáme je při druhém pečení na papír.

Čokoládové konfekty.

P o t ř e b y: 10 *dkg* kakaové masy, 5 *dkg* Ceresu, 5 *dkg* sekaných vlašských ořechů.

P ř í p r a v a: Kakaovou masu rozpustíme s Ceresem a směs mícháme tak dlouho, až zahoustne. Pak přimícháme sekané ořechy. Z této masy uděláme kávovou lžičkou na pomaštěný papír malé hromádky, které necháme ztuhnouti. Potom vždy dvě spojíme kakaovou masou a zároveň mezi ně vložíme nit na zavěšení.

P o z n á m k a: Kakaovou masu musíme velmi dobře utříti. Ztuhne-li kakaová masa, zase ji ohřejeme.

Preclíčky.

P o t ř e b y: 22 *dkg* mouky, 10 *dkg* Visanu, 8 *dkg* cukru, ½ balíčku pečivového prášku, 2 vejce a skořice.

P ř í p r a v a: Z uvedených potřeb uděláme na válu těsto, nakrájíme z něho kousky jako vlašský ořech velké, vyválíme je rukama na tyčinky a uděláme preclíčky, které potřeme vejcem a upečeme rychle v horké troubě.

P o z n á m k a: Než děláme preclíčky, necháme těsto v chladnu ztuhnouti.

Máčené datle.

P o t ř e b y: Ceres, kakaová masa, datle, čtvrcené mandle.

P ř í p r a v a: Z datlí vyndáme pecky a místo pecek dáme do nich po čtvrtce mandle. Mezitím rozpustíme kakaovou masu s Ceresem, směs dobře utřeme a namáčíme v ní datle. Když masa na datlích ztuhne, ovážeme je zlatou nití.

P o z n á m k a: Je-li masa málo utřena, neleskne se.

Věnečky jiné.

P o t ř e b y: 12 *dkg* cukru, 18 *dkg* Visanu, 25 *dkg* mouky, 4 žloutky, citronová kůra, ½ balíčku pečivového prášku, trochu strouhaných lískových oříšků.

P ř í p r a v a: Z mouky, cukru, žloutků, strouhané citronové kůry a pečivového prášku uděláme na válu těsto, které necháme odpočinouti. Potom je vyválíme na sílu tužky, vypícháme věnečky, potřeme je bílkem, posypeme strouhanými oříšky a upečeme při prostředním ohni.

P o z n á m k a: Věnečky nesmíme dáti na plech příliš blízko k sobě, aby se nespekly. Vezmeme-li na vyválení mnoho mouky, poslední těsto příliš zhnědne.

Fíková čokoláda.

P o t ř e b y: Ceres, kakaová masa, sekané fíky, fondant (viz fondant).

P ř í p r a v a: Kakaovou masu rozpustíme s Ceresem, podle libosti přidáme sekaných fíků a tak dlouho třeme, až to zhoustne. Potom rychle uděláme na pomaštěný papír malé hromádky, uprostřed nich vytlačíme prstem důlek, který naplníme bílým fondantem. Necháme je přes noc schnouti.

P o z n á m k a: Ztuhne-li při práci kakaová masa, zase ji dáme ohřáti.

O b s a h.

SVK
Odd. n. I.